ГОТОВИМ ОТ ДУШИ

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Наверное, каждый испытывал в детстве огорчение, когда мама говорила: «Ты плохо вел себя сегодня, поэтому останешься без сладкого». А на столе тем временем появлялись блинчики с вареньем, плыл нежный запах ванили от свежеиспеченных булочек, в стеклянной вазочке красовались засахаренные китайские яблочки Ах, как все это казалось вкусно!

Любовь к сладкому сопровождает нас всю жизнь, и рецепты этой книги - рецепты истинной любви, наполняющей сердце блаженством и умиротворением. И каким-то волшебным образом подобные лакомства возвращают нас в детство, когда отлучение от сладкого казалось великим наказанием, а в остальном все было так хорошо!

- Оксана Онисимова
  - Десерты
    - Шоколадный напиток со взбитыми сливками
    - Чай с пряностями и мятой
    - Кофе с вином «Восточная тайна»
    - Коктейль банановый
    - Коктейль «Волшебный»
    - Теплый коктейль
    - Коктейль «Блики света»
    - Флип
    - Флип «Затейник»
    - Черничный флип
    - Яичный флип
    - Малиновый флип
    - Медовый флип

- Апельсиновый флип
- Флип с шампанским
- Чайный пунш
- Глинтвейн
- Кофейный фраппе с мороженым
- Английский рождественский десерт
- Лимонный десерт
- Десерт с крыжовником
- Банановый десерт
- Десерт с шоколадом и вишнями
- Испанский банановый десерт
- Десерт «Деревенский»
- Фруктовый гоголь-моголь
- Пудинг с апельсинами
- Лимонный пудинг
- Яблочный пудинг
- Банановый пудинг
- Пудинг с вишнями
- Пудинг из слив
- Ленивый пудинг
- Творожный пудинг
- Шоколадный пудинг

- Фисташковый пудинг
- Английский пудинг с вареньем на пару
- Пудинг «Объедение»
- Взбитые сливки с тертым хлебом
- Парфе из яблочного сока
- Печеные яблоки с клюквенным соусом
- Шоколадное суфле
- Суфле из абрикосов
- Суфле из яблок
- Яблочное суфле
- Суфле «Зебра»
- Десертное суфле
- Суфле из сушеных яблок
- Мармелад из крыжовника и киви
- Мармелад из брусники
- Бананы, запеченные с миндалем
- «Снежки новогодние»
- Сладкий рис с фруктами
- «Снежные» апельсины
- Клюквенный мусс
- Виноградный мусс
- Мусс «Смородинка» (рецепт для микроволновой печи)

- Мусс из ревеня
- Мусс из грейпфрута
- Вишневый мусс
- Мусс из мака
- Малиновый мусс
- Груши с брусникой
- Цукаты из лимонов
- Яблочный или грушевый шербет
- Творожная запеканка с яблоками
- Запеканка из творога и хлеба
- Рисовая запеканка с медом
- Творожная запеканка с яблоками
- Запеканка для гурманов
- Запеканка из груш
- Творожная неженка
- Мороженое
- Мороженое из чернослива
- Мороженое йогуртовое
- Мороженое ореховое
- Домашнее ванильное мороженое
- Лимонное мороженое с соусом из шиповника
- Мороженое с грушево-винным соусом

- Яблочно-творожное мороженое с фисташками
- Банановое мороженое
- Яблочный крем
- Ягодный крем
- Чайный крем
- Сливочный крем
- Лимонный крем
- Заварной крем под карамелью
- Крем мокко с малиновым желе
- Баварский крем
- Шоколадный крем
- Крем цейлонский
- Кофейный крем
- Бананы в креме
- Персики в креме
- Зефир
- Абрикосовый зефир
- Десертное фондю
- Мятно-шоколадное фондю
- Клубничный кисель
- Кисель «Летний»
- Фруктовый салат

- Другой фруктовый салат
- Фруктовый салат с виноградом
- Соус из черной смородины
- Взбитые сливки с вином и сахаром
- Печеные бананы
- Баварский шоколад
- Винное желе с малиновым соусом
- Желе «Солнечное»
- Миндальное желе
- Желе из свежих ягод
- Лаймовое желе с мороженым
- Желе из консервированных персиков
- Бадрок
- Миньон
- Персики печеные
- Бананы, запеченные на гриле
- Пьяные персики
- Пьяные груши
- Вишня в коньяке
- Чернослив в шерри-бренди
- Фрукты в роме
- Персики в вине

- Кокосовая нежность
- Самбук из яблок
- Парфе яблочное
- Яблоки, фаршированные творогом и изюмом
- Легкие взбитые сливки
- Абрикосы со сметаной и творогом
- Конфеты «Каштаны»
- Яблочная сказка
- Золотые шарики с кокосом
- Творожные шарики
- Черная смородина с медом
- Вишневое варенье с мятой
- Малиновое варенье
- Варенье-желе из яблок
- Джем из малины и смородины
- Конфитюр из крыжовника

○ Торты, пирожные, кексы
- Баденский яблочный торт (рецепт для микроволновой печи)
- Торт «Чародейка»
- Торт «Прага»
- Торт «Морская пена»
- Новогодний торт

- Торт творожный
- Торт «Черепашка»
- Апельсиновый торт
- Яблочно-маковый торт
- Шоколадный торт «Дульсинея»
- Торт «Тайна»
- Бисквитный торт «Ежевика со сливками»
- Бисквитный торт с фруктами или ягодами
- Бисквитный торт «Полянка»
- Торт песочно-миндальный
- Шоколадный торт с лимонной глазурью
- Торт-крем
- Домашний торт
- Торт «Клубника со сливками»
- Торт «Пай»
- Вишневый торт
- Торт «Фруктовый аромат» (рецепт для микроволновой печи)
- Торт «Киевский»
- Творожно-миндальный торт
- Апельсиновый торт
- Торт «Наталия»
- Торт «Оранжевое небо»

- Непеченый торт
- Торт «Сладкая мечта гурмана»
- Торт «Восточная сказка»
- Торт «К чашечке кофе»
- Торт «Птичье молоко»
- Торт «Московский»
- Торт «Морские волны»
- Торт «Сладкая пена»
- Бисквитный торт (рецепт для микроволновой печи)
- Торт «Праздничный»
- Торт «Домашний» (рецепт для микроволновой печи)
- Торт «Красное и черное»
- Торт «Праздничный»
- Цитрусовый торт
- Творожный торт со сливками
- Торт «Приключение»
- Шоколадный торт
- Абрикосовый торт с марсалой
- Торт на меду со сливочным кремом
- Торт «Медовый улей»
- Яблочный торт

- Торт «Исключение»
- Бисквитный торт с клубникой
- Торт с курагой
- Торт с брусникой
- Шварцвальд
- Бисквит с персиками и яблоками
- Корзиночки с творогом и фруктами
- Корзиночки с кремом из какао
- Лимонные пирожные
- Эклеры
- Шоколадные шарики
- Трюфели
- Кольца
- Пирожное «Шу»
- Лимонные кольца
- Слойка творожная
- Венок с мармеладом и орехами
- Трубочки с кремом
- Миндальные лепешки
- Пирожное «Картошка»
- Итальянское безе
- Американский «Чизкейк»

- «Домовички»
- Пахлава
- Сладкие шарики
- Листочки
- Вафельные трубочки с кремом
- Шоколадные вафли
- Рулет
- Рулет с вареньем
- Какао-рулет
- Рулет с маком
- Сметанные кексы с изюмом
- Кекс с фруктами
- Имбирный кекс
- Ореховый кекс
- Мраморный кекс
- Кекс «Любимый»
- Медовый кекс
- Кекс-медовик
- Кекс на майонезе
- Кекс с цукатами
- Кекс творожный с грушами

Оксана Онисимова
Выпечка и десерты к новогоднему столу

Десерты

Шоколадный напиток со взбитыми сливками

100 г горького шоколада, 300 г молока, 30 г сахара, 30 г сливок, ванильный сахар, корица по вкусу.

Шоколад измельчить в порошок (плиточный натереть на терке), влить горячее молоко, тщательно размешать. Довести смесь до кипения. Разлить в порционные блюда, украсить взбитыми сливками. По желанию можно добавить ванильный сахар или корицу.

Чай с пряностями и мятой

0,5 чайной ложки мелко нарезанного свежего имбиря, 3 щепотки молотого имбиря, 3 щепотки молотого кардамона, 1 палочка корицы, 2 щепотки молотого мускатного ореха, 1 чайная ложка семян кориандра, 1 чайная ложка семян кумина, 0,5 стакана листьев свежей мяты, 3 целые гвоздики, 3 стакана воды, 3 стакана молока.

Влить воду в чайник и довести ее до кипения, убавить огонь до минимума. Добавить в чайник травы, специи и молоко. Варить на слабом огне в течение 5 мин. Процедить полученный настой сквозь сито, разлить по чашкам и подавать на стол.

Кофе с вином «Восточная тайна»

3 чайные ложки свежемолотого кофе, 2 стакана воды, 1 стакан вина, 1 чайная ложка меда, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка сухих соцветий календулы.

Кофе перемешать с календулой, засыпать в горячую воду, добавить сахар и быстро довести до кипения. Затем постепенно влить вино и снова довести до кипения. Готовый напиток разлить в кофейные чашки и заправить медом.

Для приготовления этого напитка можно использовать как красное, так и белое вино.

Коктейль банановый

1 банан, 0,5 л холодного молока, 2 чайные ложки тертого шоколада или 2 г молотой корицы.

Очистить банан, порезать его на кусочки, опустить в молоко, взбивать миксером 3–4 мин. Полученную массу вылить в высокие бокалы и посыпать тертым шоколадом или корицей.

Коктейль «Волшебный»

4 очень мягких, 1 – твердый киви, 2 грейпфрута (1 – с розовой мякотью), 375 мл легкого белого вина, 75 г сахара, 40 г крахмала, 0,5 чайной ложки молотого имбиря, 200 г сливок, 6 ст. ложек гренадинового сиропа (смесь лимонного, апельсинового и малинового сиропов).

Мягкие киви очистить. Каждый киви разделить на 4 части и нарезать кружками. Выжать сок грейпфрута. Вино с сахаром довести до кипения. Крахмал развести в соке грейпфрута, приправить молотым имбирем, вылить в вино, еще раз довести до кипения и снять с плиты. Кружки киви смешать с несколько остывшей винной смесью, разлить в 4 десертные розетки или вылить в вазочку и поставить в холодильник. Твердый киви очистить и нарезать тонкими кружками. Грейпфрут с розовой мякотью тщательно очистить и порезать мякоть, залить сливками, взбитыми с гренадиновым сиропом.

Теплый коктейль

2 сырых яйца, 180 мл молока, 2 ст. ложки сахара, ванилин.

Желтки яиц размешать с сахаром и, помешивая, вливать в них кипяченое молоко. Для запаха добавить корицу и ванилин.

Коктейль «Блики света»

На 1 порцию: 30 мл вишневого ликера, 10 мл ликера кампари, 10 мл сухого вермута, 10 мл джина, шампанское, 1 кружок лимона.

Все компоненты, кроме шампанского, вмес те со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в бокал. Долить шампанским. Край бокала украсить кружком лимона.

Флип

Так называется напиток, в приготовлении которого всегда используется свежее яйцо – целиком или только желток. Флипы с компонентами, указанными в приведенных ниже рецептах, готовят в миксере, тщательно взбивая в течение 1 мин. Перед подачей можно добавить кусочки льда (желательно крупные, чтобы быстро не таяли) или украсить взбитыми сливками.

Флип «Затейник»

1 желток, 1 ст. ложку лимонного сока, 3 ст. ложки земляничного сока, 0,5 стакана смородинового сока.

Черничный флип

3 ст. ложки черничного сока, 2 чайные ложки сахара, 120 г молока.

Яичный флип

2 чайные ложки сахара, 30 г малинового сока, 1 желток, 120 г молока.

Малиновый флип

2 чайные ложки сахара, 3 ст. ложки малинового сока, 1 желток, 120 г молока.

Медовый флип

2 желтка, 50 г натурального меда, 10 г взбитых сливок, 120 г молока.

Апельсиновый флип

1 желток, 3 ст. ложки апельсинового сока, 10 г взбитых сливок, 100 г молока, 2 чайные ложки сахара.

Флип с шампанским

На 1 порцию: 40 г коньяка, 1 яичный желток, 1 чайная ложка сахарного сиропа, шампанское.

Коньяк, яичный желток и сахарный сироп взбить со льдом в электрическом миксере. Перелить в фужер и долить шампанским. Подавать с соломинкой сразу же после приготовления.

Чайный пунш

0,5 бутылки красного вина, 750 г крепкого черного чая, 0,5 стакана фруктового сиропа, 50 мл рома, 1 апельсин и другие фрукты для украшения.

Чай смешать с вином и сиропом. Затем плотно накрыть крышкой и подогреть напиток, не доводя до кипения. Снять с огня, добавить ром и перелить пунш в стеклянную посуду. Перед подачей украсить фруктами.

Глинтвейн

0,5 л воды, 0,5 л рома, 1 стакан жидкого меда, 1 стакан сахара, 12 гвоздичек, кардамон, мускатный орех, по щепотке ванили и корицы.

Влить в эмалированную кастрюлю воду и ром, добавить жидкий мед и сахар, гвоздику, кардамон, мускатный орех, ваниль и корицу. Вскипятить и горячим разлить по чашкам, процедив через ситечко.

СОВЕТ. Кристаллизованный мед можно разогреть, поставив стакан в сосуд с очень теплой водой, доливая затем горячую.

Кофейный фраппе с мороженым

На 1 порцию: *1 шарик ванильного мороженого, 1 чайная ложка растворимого кофе, 200 г молока, 40 г кофейного ликера, немного молотого кофе.*

Все компоненты хорошо взбить в миксере и перелить в стакан. Слегка посыпать молотым кофе.

Английский рождественский десерт

На 8 порций: *по 175 г кураги, сушеных фиг, чернослива, порезанных на 4 части, 175 г крупного изюма, 25 г засахаренной мелко порезанной цедры, 1/4 чайной ложки смеси специй (корицы, мускатного ореха, гвоздики и т.п.), немного тертого мускатного ореха, 1 маленькое яблоко, нарезанное мелко и неочищенное, тертая цедра и сок 0,5 апельсина, тертая цедра и сок 0,5 лимона, 570 мл сладкого вина «Марсала», 25 г целых миндальных орехов.*

Для крема: *75 мл вина «Марсала», 1 десертная ложка сахара, 150 мл двойных сливок, немного тертого муската для украшения.*

Выложить все ингредиенты, кроме миндаля, в миску, накрыть полотенцем и оставить в прохладном месте на ночь.

Разогреть духовку до 120 °С. Перелить смесь из миски в сотейник. Поставить его на огонь и довести до кипения. Затем накрыть крышкой и поставить сотейник в духовку на 3 ч, вынуть и остудить. Тем временем подсушить миндаль, порезать его на тонкие пластинки, выложить на застеленный фольгой противень и поставить под очень горячий гриль. Как только миндаль станет коричневым, вынуть из духовки.

Крем: вино вылить в миску, всыпать сахар и оставить на 10 мин до растворения сахара. Затем добавить сливки и взбить смесь электрическим миксером, пока масса не будет тянуться за венчиком.

Фрукты перемешать с орехами и разложить смесь по бокалам. Крем еще раз взбить, выложить на фрукты и посыпать тертым мускатным орехом.

Лимонный десерт

200 г сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 125 г овсяной муки, 100 г крахмала, сок и цедра 1 лимона, щепотка соли.

Хорошо размешать масло, сахар, яйца и крахмал. Соединить с ними натертую цедру и сок лимона, соль и овсяную муку. Выложить смесь на смазанный маслом противень и запекать 45 мин в умеренно нагретой духовке.

Десерт с крыжовником

900 г крыжовника, 275 г молочного йогурта, 150 г сахара.

Разложить крыжовник на противне, посыпать сахаром и готовить на центральной полке духовки 20–30 мин – до мягкости. Затем процедить, чтобы избавиться от излишней жидкости. Отложить примерно 1/4 готовых ягод, а остальные положить в процессор, добавить 4 ст. ложки отцеженного сока и взбить в пюре. Оставить пюре охлаждаться, затем в миску положить йогурт, перемешать и добавить половину пюре. Далее разложить смесь по чашечкам, распределить оставшееся пюре сверху и украсить оставленными ягодами. Накрыть пленкой и охладить.

Банановый десерт

2 спелых банана, 200 г йогурта, орехи пекан, корица и сахар по вкусу, сок 0,5 лимона, кокос.

Половину кокоса натереть на терке. Бананы размельчить в блендере. Смешать бананы с тертым кокосом, сбрызнуть лимонным соком, добавить орехи, корицу, сахар, йогурт.

Все тщательно перемешать, украсить орехами и кусочками кокоса. Поставить в морозилку на 1 ч.

Десерт с шоколадом и вишнями

140 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 яйца, 50 г натертого шоколада, 150 г муки, 750 г вишни, орехи и сахар для обсыпки.

Сливочное масло взбить с сахаром в рыхлую массу. Ввести желтки, натертый шоколад, муку и белки, взбитые в крепкую пену. Смесь выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень слоем 2 см, сверху положить очищенные от косточек вишни, посыпать сахаром и орехами. Запекать в духовке с умеренно сильным жаром. Когда остынет, разрезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

Испанский банановый десерт

200 г бананов, 1 чайная ложка (5 г) какао-порошка, 50 г сахара, 50 г сливок, 25 г орехов.

Сахар-песок смешать с какао, обкатать в этой смеси очищенные бананы, уложить в вазочку, украсить сверху пирамидой из взбитых сливок и обсыпать молотыми орехами.

Десерт «Деревенский»

20 г меда, 50 г ржаного хлеба, 25 г варенья, 25 г сливок, 15 г сахара, 40 г творога.

Черствый ржаной хлеб натереть на терке и смешать с медом. Творог пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито и смешать с сахаром. В стеклянную вазочку разложить слоями хлеб, творог и варенье. Последний слой – хлебный. Украсить взбитыми сливками, желе, ягодами.

Эту слойку рекомендуется готовить за несколько часов до подачи к столу для лучшего соединения частей. Подавать со свежим молоком. Вместо сливок можно использовать жирную сметану.

Фруктовый гоголь-моголь

2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 0,5 стакана земляничного сока, 2 стакана холодного молока, 0,5 стакана холодной воды, тертый мускатный орех, соль на кончике ножа.

Белки отделить от желтков. Взбить яичные желтки до образования густой массы лимонного цвета, добавить немного соли, сахар и земляничный сок. Все хорошо перемешать, добавить молоко и воду. В приготовленную смесь влить яичные белки, предварительно взбитые до пенообразного состояния, размешать, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

Пудинг с апельсинами

10 нарезанных кубиками ломтиков вчерашнего хлеба без корочек, 380 г консервированных апельсинов без сиропа, 3 ст. ложки изюма без косточек, 3 ст. ложки толченого миндаля, 3 ст. ложки сливочного масла, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 0,6 стакана нерафинированного мелкого сахарного песка, 0,5 чайной ложки свеженатертого мускатного ореха, 0,5 чайной ложки молотой корицы, несколько капель ванильной эссенции.

Разогреть духовку до 180 °С. Смазать жиром низкий противень размером 23 ? 33 см. Смешать хлеб, апельсины, изюм и орехи. Переложить в форму для выпечки.

Нагревать в кастрюле масло и молоко, пока масло не разойдется, затем довести почти до кипения, но не кипятить. Снять с огня. В большой кастрюле смешать яйца, сахар, специи и эссенцию. Влить в молоко с маслом и перемешать, а затем медленно влить эту смесь в хлеб с апельсинами так, чтобы он весь ею пропитался. Выпекать пудинг 45 мин – до тех пор пока он не опустится в центре, а корочка не станет румяной и хрустящей.

Лимонный пудинг

0,5 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан сухарей, 3/4 стакана сахара, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 чайная ложка лимонной цедры, 6 яиц.

Желтки растереть с сахаром, белки взбить в густую пену. Размягченное сливочное масло, молотые сухари, предварительно обжаренную муку смешать с желтками. Добавить измельченную цедру. В смесь ввести белки. Все тщательно перемешать, уложить в смазанную маслом форму и, накрыв крышкой, запекать на водяной бане 40 мин. Готовый пудинг охладить, вынуть из формы и подать по желанию со взбитыми сливками.

Яблочный пудинг

1 стакан молока, 3 белка, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1/3 чайной ложки корицы, 2 стакана вареного риса, 1/3 стакана миндаля, 2,5 стакана нарезанных яблок, 1 стакан изюма.

Молоко смешать с белками, сахаром, корицей, рисом, миндалем нарезанными яблоками и изюмом. Переложить в форму с антипригарным покрытием и выпекать.

Банановый пудинг

350 г бананов, 50 г белого вина, 2 ст. ложки манки, 3 яйца, 1 стакан молока, 10 г лимонной цедры, 1 чайная ложка лимонного сока, 3 ст. ложка сахара, 100 г фруктового соуса (можно варенье со сметаной).

Сварить жидкую манную кашу на молоке, соединить ее с растертыми с сахаром яичными желтками. Очищенные бананы измельчить до получения однородной пюреобразной массы и размешать с вином, лимонным соком, измельченной цедрой, взбитыми яичными белками. В смесь добавить кашу и вновь перемешать. Массу разложить в смазанные маслом формы и запечь. При подаче пудинг полить фруктовым соусом.

Пудинг с вишнями

1 стакан вишни, 200 г сдобных булочек, 3/4 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки сахара, 3 яичных желтка, цедра 0,5 лимона, 1 ст. ложка панировочных сухарей, вишневый сироп для пропитки.

Нарезать сдобные булочки крупными кубиками, залить их молоком и оставить на 20 мин. Затем отцедить молоко и протереть булки сквозь сито. Взбить до рыхлого состояния масло с сахаром, постоянно помешивая, постепенно ввести в масло желтки, кашеобразную массу из булочек, отцеженное молоко, лимонную цедру, очищенные от косточек вишни и взбитые в крепкую пену белки.

Получившуюся смесь переложить в небольшую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и запечь на сильном жару в духовке. Подавать с вишневым сиропом.

Пудинг из слив

500 г слив, 200 г сахара, сок и цедра 2 лимонов, 6 листиков желатина, 4 ст. ложки сливовицы, щепотка молотой корицы, 2 пакетика ванильного сахара, 100 г миндаля, 0,5 стакана сливок.

Удалить из слив косточки, залить 0,25 л воды и варить на слабом огне, прикрыв крышкой, 20 мин. Затем размять до пюре. Смешать пюре с сахаром, лимонным соком и цедрой. Размочить желатин в холодной воде. Медленно разогреть пюре на слабом огне и добавить сливовицу, корицу и ванильный сахар. Растворить набухший желатин в 0,5 л горячей воды и добавить в пюре. Промыть форму или противень холодной водой, перемешать массу, уложить в форму и поставить в холодильник на 4 ч. Перед тем как подавать к столу, посыпать миндалем и украсить пудинг взбитыми сливками.

Ленивый пудинг

1 стакан кефира, 1 яйцо, 1 стакан муки, 150 г нежирного творога, 1 чайная ложка сахара, 0,5 банки сгущенного молока, изюм или орехи для начинки, немного какао.

Кефир, яйцо, творог, муку и сахар тщательно перемешать. Вылить на горячую сковороду и помешивать около 15–20 мин, пока тесто не загустеет. В горячую массу добавить сгущенное молоко, изюм, орехи, какао и выложить в форму. Замораживать в холодильнике 1–2 ч. При подаче на стол можно украсить сахарной пудрой или кремом.

Творожный пудинг

500 г тыквы, 500 г творога, 100 г сливочного масла, 4 яйца, цедра 1 лимона, корица или ванилин по вкусу, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки молотых сухарей.

Очищенную тыкву нарезать кусочками, обжарить в жире. Положить кусочки в смазанную жиром, посыпанную сухарями форму, чередуя слои тыквы со слоями творога. Творог подготовить следующим образом: масло, остывшее после обжаривания тыквы, сахар, яичные желтки и специи взбить. Добавить творог, молотые белые сухари (или картофельный крахмал), половину нормы взбитых яичных белков. На поверхность массы в форме посыпать молотые сухари. Выпекать в духовке 20 мин. Вынуть запеканку из духовки, покрыть поверхность оставшимися взбитыми с сахаром белками и снова поместить в духовку, чтобы белки приобрели чуть желтоватую окраску. Подать с фруктовым соусом.

Шоколадный пудинг

3 ст. ложки какао, 1–2 ст. ложки сливок, 60 г сахара, 1/8 л молока, 125 г мелко тертых панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка коньяка, 2 ст. ложки тертого миндаля, 0,5 чайной ложки соды, 60 г муки.

Какао смешать с панировочными сухарями, добавить молоко или сливки, размачивать в течение 10 мин. Масло смешать с сахаром и хорошо растереть, добавить желток, муку и соду, а затем панировочные сухари, миндаль и коньяк. Отдельно взбить белки с сахаром и добавить в тесто.

Приготовленное тесто поместить в форму для пудинга и готовить на паровой бане в течение 1 ч. В горячем виде подать с ванильным соусом.

Фисташковый пудинг

На 4 порции: 40 г фисташек, 500 мл молока, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 400 г свежезамороженной ягодной смеси.

Порубить половину фисташек, оставшиеся смолоть. 6 ст. ложек молока перемешать с 2 ст. ложками сахара и порошком для пудинга. Вскипятить в кастрюле оставшееся молоко. Перемешать со смесью для пудинга, довести до кипения и снять с плиты. Дать остыть. Разморозить ягоды. Перемешать с пудингом молотые фисташки. Слегка разогреть ягоды и посыпать их сахаром. Разложить пудинг по глубоким тарелкам. Выложить сверху ягоды и посыпать рублеными фисташками.

Английский пудинг с вареньем на пару

250 г муки, 1 чайная ложка порошка-разрыхлителя, 0,5 чайной ложки соли, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 0,15 л молока, 250 г фруктового джема.

Смешать муку с порошком-разрыхлителем и солью, размять пальцами масло с мукой, пока тесто не станет крошиться. Добавить сахар. Разбить 2 яйца, растереть их. Продолжая взбивать, влить молоко. Весь джем выложить в нежирную форму, куда потом влить пудинговую массу. Накрыть ее сверху кружком промасленной бумаги. Сверху форму закрыть двойным слоем фольги. На дно большой кастрюли положить перевернутое блюдце, а на него – форму с пудингом. Залить пространство вокруг нее до половины кипящей водой. Поставить на огонь, довести вновь до кипения, затем уменьшить огонь и проверять каждые 20 мин, не выкипела ли вода.

Пудинг «Объедение»

По 250 г малины и клубники, 4–5 ст. ложек муки, 4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка молотых сухарей.

Ягоды растереть или разбить миксером вместе с сахаром до получения однородной массы. Добавить в нее муку и желтки. Взбить в густую пену белки с 1 ст. ложкой сахара и осторожно ввести в ягодную массу. Форму для запекания смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и выложить в нее готовую массу. Запекать пудинг в разогретой до 150–160 °С духовке 20–30 мин. Готовый пудинг можно подать в горячем или холодном виде.

Взбитые сливки с тертым хлебом

40 г 35%-ных сливок, 10 г сахара, 75 г ржаного хлеба, 5 г сливочного масла.

Холодные сливки взбить с сахаром в крепкую пену. Взбитые сливки пирамидой выложить в посуду, чередуя со слоями тертого, слегка поджаренного ржаного хлеба, и украсить свежими или консервированными фруктами.

Парфе из яблочного сока

200 г яблочного сока, 500 г сливок, 200 г сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г воды, 50 г молока.

Сок смешать с сахаром, яичные желтки растереть, развести с горячим молоком, проварить до загустения, охладить. Охлажденные сливки взбить и ввести в них подготовленную смесь. Полученную массу положить в формы и заморозить.

Печеные яблоки с клюквенным соусом

600 г яблок, 80 г сахара, 500 г клюквы.

Яблоки вымыть, каждое разрезать пополам и удалить сердцевину. Уложить на смазанный жиром противень. В углубления яблок насыпать сахар, слегка сбрызнуть их водой и печь 15–20 мин. Подавать к столу в креманках, полив клюквенным сиропом и посыпав сахарной пудрой.

Сироп: клюкву размять, отжать из нее сок и убрать в холодное место. Отжимки залить холодной водой, довести до кипения и кипятить в течение 2–3 мин. Затем процедить, добавить сахар по вкусу, снова довести до кипения и ввести отжатый ранее сок.

Шоколадное суфле

Для суфле: *120 г сливочного масла, 180 г муки, 20 г какао, 500 г молока, 250 г сахара, 8 яиц, ванилин, соль.*

Для подливы: *500 г молока, 30 г муки, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 20 г рома, 30 г какао.*

Суфле: растопленное масло, соль, муку вскипятить с молоком и вымешивать до образования гладкой, однородной массы. Затем массу немного охладить, добавить в нее какао, 120 г сахара, ванилин и все вымешать. Желтки растереть с сахаром, белки взбить в крепкую пену и осторожно перемешать с молочной массой. Форму смазать сливочным маслом, наполнить тестом, поставить в посуду с горячей водой, а последнюю – в горячую печь.

Подлива: яичные желтки с сахаром, мукой и 200 г молока размешать в гладкую, однородную массу, затем, непрерывно помешивая, кипятить с 300 г молока. В кипящую массу добавить какао и продолжать мешать до тех пор, пока какао полностью разойдется. В остывшую подливу добавить ром.

Суфле из абрикосов

6 яиц, 1 стакан протертых абрикосов, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки картофельной муки, 1,5 стакана сливок, сок 0,5 лимона.

Желтки отделить от белков. Высыпать в кастрюлю картофельную муку, сахар, добавить желтки, сливки, масло, протертые абрикосы (абрикосы предварительно отварить без сахара). Нагревая на огне, тщательно перемешивать до однородной массы. Потом снять с огня, добавить лимонный сок и, пока смесь не остынет, продолжать взбивать. Отдельно взбить яичные белки, добавить их в смесь. Выложить смесь в форму и поставить в чуть теплую духовку. Запекать, пока суфле не поднимется и не подрумянится. Сразу подать на стол.

Суфле из яблок

2 яблока , 25 г сливочного масла, 40 г печенья, 1 яйцо, 50 г сахарной пудры, 50 мл молока, корица.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать на кусочки. Отдельно покрошить печенье. Смазать маслом форму, уложить в несколько слоев яблоки. Каждый слой яблок посыпать печеньем, сахарной пудрой, корицей и поливать растопленным маслом. Закрыть форму крышкой и выпекать 4–6 мин при полной мощности. Отдельно взбить яйцо с молоком и залить взбитой смесью яблоки. Печь еще 1–3 мин без крышки. Посыпать сахарной пудрой.

Яблочное суфле

100 г сливочного масла, 220 г муки, 100 г яблочного пюре, 200 г сахара, 8 яиц, 500 г молока, 50 г рома, 500 г яблок, ванилин, щепотка соли.

Сливочное масло, молоко, ванилин, соль размешать и поставить на огонь. В кипящее молоко, непрерывно помешивая, засыпать муку и варить, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. Яблочное пюре, 80 г сахара, 8 яичных желтков хорошо вымешать и добавить к молочной массе. Затем ввести в нее яичные белки, взбитые с 20 г сахара. Форму смазать сливочным маслом, наполнить на 3/4 высоты массой, поместить в посуду с горячей водой и поставить в горячую духовку.

Подлива: из 100 г сахара и 300 г воды сварить сироп и добавить к нему 500 г очищенных, нарезанных кубиками яблок. Сварить подливу, снять с огня и добавить к ней ром.

Суфле «Зебра»

250 г масла, 150 г сахарной пудры, 4 желтка, ванильный сахар, 1 стакан молока, 4 белка, 1 ст. ложка какао, 2 ст. ложки желатина.

В теплом молоке растворить желатин. Масло с сахаром, ванильным сахаром, взбить до пышной массы. Молочно-желатиновую массу соединить с масляной основой. Белки взбить в крутую пену и осторожно смешать с приготовленной массой. Все количество получившегося суфле разделить на 2 части, в половину добавить какао, а половину оставить белой. Влить в форму для торта по очереди темный и светлый слои. Поставить в холодильник на 2 ч.

Перед подачей на стол посыпать тертым горьким шоколадом. Можно украсить мармеладом или фруктами.

Десертное суфле

Для суфле: *100 г сливочного масла, 250 г муки, 800 мл молока, 100 г сахара, 5 яиц.*

Для начинки: *300 г молотых грецких орехов, 50 г сахара, 30 г какао, 50 г фруктового джема, 3 яичных белка.*

Масло и муку растереть, залить горячим молоком и при непрерывном помешивании варить, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. К теплой массе добавить 100 г сахара, 5 яичных желтков (по одному) и все хорошо вымешать. Испечь из этой массы довольно толстые лепешки.

Уложить лепешки в высокую форму, перемежая их начинкой (компоненты начинки смешать предварительно с помощью миксера). Последнюю лепешку посыпать сахаром. Печь при низкой температуре.

Суфле из сушеных яблок

200 г сушеных яблок, 5 яичных белков, 250 г сахара, 50 г сливочного масла, 30 г сахарной пудры, 1 г лимонной кислоты 200 г воды.

Сушеные яблоки сварить до готовности, добавив в воду сахар и лимонную кислоту. Затем все протереть вместе с отваром. Белки взбить в пену и осторожно соединить с протертыми яблоками. Массу выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

Мармелад из крыжовника и киви

750 г вымытого и очищенного крыжовника, 500 г сахарного сиропа, 250 г очищенных киви.

Положить крыжовник в большую кастрюлю, размять. Добавить сахарный сироп, оставить на 3 ч. Мелко нарезать киви, смешать с крыжовником, поставить варить. Перед тем как разлить в банки, довести до кипения.

Мармелад из брусники

1 кг брусники, 400 г сахара.

Спелые ягоды варить до размягчения с несколькими ложками воды, потом размять их пестиком и протереть сквозь сито. Смешать пюре с сахаром. После растворения сахара варить массу на маленьком огне до готовности и выложить в формочки, застеленные пергаментной бумагой для застывания.

Бананы, запеченные с миндалем

На 4 порции: *1 ст. ложка свежего лимонного сока, 1/4 стакана процеженного свежего апельсинового сока, 1/4 чайной ложки натертого мускатного ореха, 1/4 чайной ложки молотого кардамона, 2 ст. ложки распущенного топленого или сливочного масла, 4 крепких банана, 1/4 стакана сахара, 2 ст. ложки бланшированного миндаля, нарезанного тонкими пластинками.*

В маленькой миске соединить лимонный и апельсиновый соки со специями – мускатным орехом и кардамоном. Предварительно включить духовку (или электрический гриль). Смазать топленым или сливочным маслом небольшой противень для выпечки печенья. Очистить бананы, разрезать вдоль пополам и положить их срезанной стороной вверх на противень. Ложкой полить соком половинки бананов, сбрызнуть их оставшимся маслом, затем равномерно посыпать сахаром.

Поставить бананы в духовку (под верхний огонь, если есть) или в печь-гриль и выпекать 3–4 мин, пока их поверхность не покроется пузырьками и не станет слегка коричневой. Вынуть из духовки, равномерно разложить на поверхности бананов миндаль и снова поставить в духовку, пока миндаль не поджарится и не станет золотисто-коричневым. Подавать прямо из печи.

Это блюдо хорошо сочетается с заправкой из лимонного сока с сахаром или с абрикосовым пюре, разведенным яблочным соком. И тот и другой вид заправки создает прекрасный вкусовой контраст с бананами.

Абрикосовое пюре: 8 абрикосов очистить от кожицы и разделить на половинки. Поместить в миксер и, добавив 2 ст. ложки яблочного сока, довести до консистенции пюре. Время приготовления – 20 мин.

«Снежки новогодние»

6 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 200 г молока, 200 г сливок, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка ванили, соль на кончике ножа.

Яйца разделить на желтки и белки. Охлажденные яичные белки, чуть посолив, взбивать, понемногу добавляя сахарную пудру. Взбивать до тех пор, пока белки не загустеют. Молоко, сливки и сахар вскипятить, добавить ваниль. Столовой ложкой брать взбитые белки, придавать с помощью второй ложки форму яйца и осторожно опускать в кипящую смесь молока и сливок. Варить белки по 2 мин, переворачивая вилкой. Готовые «снежки» вынуть шумовкой на сито. Дать стечь молоку. Затем молочную смесь процедить. Яичные желтки в миске растереть и тоненькой струйкой влить в горячую молочную смесь, непрерывно помешивая, чтобы смесь не свернулась. Затем поставить на очень слабый огонь и варить, размешивая и не давая закипать, до тех пор пока крем слегка не загустеет. Вылить его на блюдо с высокими краями и остудить.

Перед подачей к столу «снежки» положить на крем и украсить консервированными фруктами и ягодами.

Сладкий рис с фруктами

400 мл кокосового молока, 300 мл воды, 250 г риса с высоким содержанием крахмала, 3 ст. ложки сахара, щепотка соли, 2 манго или 3 персика.

Снять густой слой кокосового молока так, чтобы осталась лишь жидкая часть (примерно половина банки). Снятые сливки отставить в сторону. Жидкую часть кокосового молока вскипятить с водой. Убавить огонь и всыпать рис, соль и сахар. Рис варить под крышкой на слабом огне примерно 20 мин. Под конец вмешать кокосовые сливки и подавать с очищенными и нарезанными фруктами.

«Снежные» апельсины

5 апельсинов, 300–400 г вишневого варенья (можно вишневого компота), упаковка взбитых сливок.

У апельсинов срезать верхушки и выбрать мякоть ложкой. Нарезать мякоть мелкими кусочками, добавить вишню из варенья, взбитые сливки и полученной смесью начинить подготовленные апельсины. Сверху украсить взбитыми сливками и несколькими вишенками.

Клюквенный мусс

50 г клюквы, 200 г воды, 40 г сахара, 6 г желатина.

Промыть клюкву, размять, отжать сок. Мезгу залить водой, прокипятить, процедить. В жидкость добавить сахар, дать закипеть, ввести набухший желатин и, помешивая, растворить.

Жидкость вылить в посуду, добавить свежий клюквенный сок, охладить до 30–35 °С и взбивать веничком, пока не получится однородная пенистая масса. Так же можно приготовить мусс из смородины.

Виноградный мусс

700 г белого винограда без косточек, 8 г желатина, 450 г сливок, 50 г сахара, 2–3 ст. ложки рома или коньяка.

Замочить желатин в 100 г сливок на 15 мин, довести до кипения, после полного растворения желатина добавить ром или коньяк. Оставшиеся сливки взбить, всыпав в последний момент сахар. Затем добавить желатиновую массу.

В форму выложить виноград, все залить сливками. Закрыть форму пищевой полиэтиленовой пленкой и охлаждать не менее 6 ч в холодильнике. Разложить мусс в стаканы и украсить виноградом.

Мусс «Смородинка» (рецепт для микроволновой печи)

1,5 стакана красной смородины, 1 стакан вишни, 1 ст. ложка меда, 1 чайная ложка крахмала, ванильный сахар, палочка корицы.

Ягоды промыть, перебрать, из вишни удалить косточки. Выложить их в посуду, добавить мед, немного воды и ванильный сахар с корицей по вкусу. Прогревать на максимальной мощности 5 мин. Тем временем развести крахмал, влить его в ягоды, перемешать и кипятить 2 мин, время от времени помешивая. После этого удалить корицу. К столу подавать со взбитыми сливками.

Мусс из ревеня

300 г ревеня, 1 стакан сахара, 1 л воды, 2 ст. ложки желатина.

Ревень вымыть, очистить, разрезать на кусочки длиной 5–7 см, залить холодной водой и варить до мягкости, после чего вместе с отваром протереть сквозь сито. В полученную массу положить сахар и, доведя смесь до кипения, вводить предварительно замоченный и набухший желатин. Вновь довести до кипения, слегка охладить и взбить до получения пышной пенистой массы. Затем разложить в формочки и поставить в холодильник.

Мусс из грейпфрута

2 грейпфрута, 6 ст. ложек кипяченой воды, 4 ст. ложки меда, 2 чайные ложки желатина.

Замочить желатин в небольшом количестве воды. Грейпфруты очистить от цедры, нарезать ее кусочками. В кастрюлю влить воду, поставить на слабый огонь и, когда она нагреется, добавить мед и нарезанную цедру. Отвар довести до кипения и процедить. Добавить в горячий отвар сок грейпфрутов, замоченный желатин. Все охладить в течение 10–15 мин и взбить миксером до образования густой пышной массы. Разложить в формочки, охладить. Готовый мусс по желанию можно украсить взбитыми сливками.

Вишневый мусс

1 стакан вишен без косточек, 2 яичных белка, 1 стакан сахара, 1/4 пакетика ванильного сахара.

Вишни без косточек смешать с сахаром, ванильным сахаром и взбитыми в плотную пену белками. Взбить все миксером до увеличения в объеме в 2–3 раза. Готовый мусс разложить в формочки и поставить на 2–3 ч в холодильник.

Мусс из мака

250 г мака, 150 г сахара, цедра 1 лимона, 60 г изюма, 500 г сливок, 25 г желатина, 60 г грецких орехов.

Мак хорошо промыть и отварить в молоке до мягкости. Поцедить. Пропустить мак 2 раза через мясорубку. Орехи измельчить. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм промыть горячей водой. Охлажденные сливки взбить и добавить растворенный желатин, мак, цедру, орехи, сахар и изюм.

Смешать, выложить на блюдо, поставить в холодильник на 1,5–2 ч. Можно украсить орехами или подать с шоколадным сиропом.

Шоколадный сироп: 20 г какао и 100 г сахара развести 100 г горячей воды и довести до кипения. Чуть ванилина растворить в теплой воде (1:20) и добавить в сироп.

Малиновый мусс

500 г свежей малины (можно свежемороженой), 8 г желатина, 1 чайная ложка сахара или его заменителя, 2 яичных белка.

Замочить желатин в холодной воде. Протереть малину сквозь сито и отделить 250 г полученного пюре. Желатин отжать, положить его в маленькую кастрюлю, залить водой и подогревать на медленном огне до полного растворения. Слегка остудить. Смешать желатиновый раствор с отмеренным малиновым пюре. Положить сахар, постепенно добавить взбитые белки. Вылить во влажную форму и поставить в холодильник на 4 ч. Украсить свежими фруктами и подавать на стол с оставшимся малиновым пюре.

Груши с брусникой

2 груши, 25 г кишмиша, 1 ст. ложка молотых орехов фундук, 1 ст. ложка брусники.

Груши помыть и, не разрезая, вынуть картофельным ножом сердцевину. Ошпаренный кипятком и обсушенный кишмиш смешать с орехами и помытой брусникой, этой смесью начинить груши, положить их в огнеупорную посуду и печь около 30 мин в разогретой до 180 ˚С духовке. Груши особенно вкусны с мороженым.

Цукаты из лимонов

1 кг корок, 1,3 кг сахара, 3 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Снятые с толстокожих лимонов корки вымочить в течение 2–3 дней в холодной воде, меняя воду 2–3 раза в день. Затем проварить в кипятке в течение 20–25 мин, слить воду, а корки опустить в кипящий сироп. Снять сироп с огня и настаивать на 5–6 ч. Затем варить корки по 5–7 мин 3–4 раза с выстаиванием по 10–12 ч после каждой варки. В конце варки добавить лимонную кислоту. Корочки разложить на блюде и подсушить на воздухе.

Яблочный или грушевый шербет

3 стакана свежего яблочного или грушевого пюре, 1,5 стакана сахара, сок 1 лимона, 1 стакан воды.

Фруктовое пюре нагреть с сахаром на водяной бане до кипения, но не кипятить. Остудить, добавить лимонный сок, воду и взбивать в миксере примерно 30 с. Полученную массу выложить в металлическую посуду, накрыть крышкой и поставить в морозильную камеру на 2 ч. Каждые 30 мин массу вынимать и хорошо перемешивать.

Творожная запеканка с яблоками

2 яблока, сок 0,5 лимона, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка коричневого сахара, 20 г орехов, 1 ст. ложка манной крупы, 150 г мягкого творога, 0,5 пакетика разрыхлителя, 1 чайная ложка сливочного масла, панировочные сухари.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимоном и добавить сахар (лучше коричневый).

Творог взбить с яичным желтком, сахаром, толчеными орехами, манной крупой, разрыхлителем и остатками лимонного сока. Положить в эту массу отдельно взбитый белок и яблоки. Перемешать и выложить в форму для запекания, промасленную и посыпанную сухарями. Выпекать 35–40 мин.

Запеканка из творога и хлеба

500 г творога, 2 ст. ложки манной крупы, 4 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2/3 стакана молока, 8 ломтиков пшеничного хлеба, 1 яблоко, 3 ст. ложки изюма, 0,5 стакана сметаны, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки использовать для приготовления других блюд. Белки взбить и смешать с творогом, сахаром (2 ст. ложки), манной крупой, изюмом и перетереть с яблоками. В смазанную маслом форму уложить 4 ломтика хлеба, смоченного в молоке с сахаром (1 ст. ложка). На каждый ломтик положить творожную массу и вновь накрыть ломтиком хлеба. Каждый бутерброд сбрызнуть сливочным маслом и запечь в разогретой духовке. Отдельно подать сметану.

Рисовая запеканка с медом

1 стакан жидкого меда, 1 стакан риса, 3 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 2–3 небольших яблока, молотая корица, соль по вкусу.

Сваренный рис заправить сливочным маслом, солью, выбить в него сырое яйцо, добавить молотую корицу и перемешать. Половину риса выложить в форму, смазанную маслом, и разровнять. На слой риса положить кусочки яблок и обмазать их медом. На яблоки выложить оставшуюся часть риса, залить сметаной и запечь до подрумянивания.

Творожная запеканка с яблоками

2 яблока, сок 0,5 лимона, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка коричневого сахара, 20 г орехов, 1 ст. ложка манной крупы, 150 г творога, 0,5 пакетика разрыхлителя, 1 чайная ложка сливочного масла, панировочные сухари.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, сбрызнуть лимоном и добавить сахар (лучше коричневый). Мягкий творог взбить с яичным желтком, сахаром, толчеными орехами, манной крупой, разрыхлителем и остатками лимонного сока. Положить в эту массу отдельно взбитый белок и яблоки. Перемешать и выложить в форму для запекания, промасленную и посыпанную сухарями. Выпекать 35–40 мин.

Запеканка для гурманов

1 кг яблок (лучше кисло-сладких), 3 банана, 100 г сухофруктов, 100 г фундука или миндаля, 3 яйца, 500 г блинной муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 0,5 стакана коричневого сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки бананового ликера, 0,5 чайной ложки молотой корицы, маргарин (для смазывания противня), 100 г целого очищенного миндаля.

Кисло-сладкие яблоки натереть на крупной терке и отжать. Сухофрукты мелко нарубить, орехи измельчить, бананы размять. Яйца взбить. Нагреть духовку до средней температуры. Положить все продукты в большую миску и тщательно перемешать. Смазать противень и выложить на него смесь. Запекать 50 мин до готовности. Украсить миндалем.

Запеканка из груш

2 спелые груши, 3 яйца, сок 0,5 лимона, щепотка соли, по 3 ст. ложки с верхом сахарного песка и муки, 50 г тертых орехов, 1 чайная ложка без верха разрыхлителя, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 0,5 банки консервированных абрикосов, 0,5 чашки сахарного песка, сок от 1 лимона.

С груш снять тонкий слой кожи, разрезать пополам и удалить сердцевину. Отделить желтки от белков. Белки с лимонным соком и солью взбить в густую пену, продолжая взбивать, добавить сахар, затем пену осторожно перемешать с желтками, мукой, орехами и разрыхлителем. Плоскую огнеупорную форму смазать жиром, заполнить тестом, сверху положить половинки груш, посыпать сахаром и выпекать около 40 мин в нагретой до 200 °С духовке. Запеканку подать к столу в горячем виде с горячим абрикосовым соусом.

Творожная неженка

2 пачки творога (0,5 кг), 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 чайной ложки соды, ванилин, 3 ст. муки (можно взять манку).

Все перемешать в том порядке, в котором продукты перечислены. Особенно тщательно растереть творог. Форму смазать маслом, вылить туда получившуюся массу, поставить в духовку, выпекать 40–50 мин.

Мороженое

3 стакана молока, 3 яйца, 1 стакан сахара, ванилин.

Молоко вскипятить на водяной бане. Пока остывает, взбить яйца с сахаром в густую пену. Влить остывшее молоко. Доварить на медленном огне (до состояния киселя). Поставить в морозилку. В мороженое можно добавить варенье или джем.

Мороженое из чернослива

250 г чернослива, 650 г сливок (35%-ной жирности), 250 мл молока, 8 желтков, 200 г сахара, пакетик ванильного сахара.

Ванильный соус: желтки и сахар размешать венчиком, сливки (250 г) и молоко довести до кипения, добавить желтки с сахаром, пакетик ванильного сахара и помешивать на маленьком огне, пока масса не загустеет (примерно 5–7 мин). Процедить со ус через ситечко, добавить кашу из чернослива и остудить все в холодильнике. 400 г сливок взбить и осторожно вмешать в охлажденную массу. Выложить в форму, накрыть пищевой полиэтиленовой пленкой и поставить в холодильник. Черно слив чуть поварить и измельчить блендером. Добавить в мороженое. Перемешать.

Мороженое йогуртовое

0,5 л фруктового йогурта (не менее 3,5%-ной жирности), 300 г любых ягод (можно замороженных), 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сахарной пудры.

С помощью миксера сделать из ягод пюре, добавить лимонный сок и йогурт, хорошо взбить эту массу, постепенно всыпая сахарную пудру. Поставить в морозильную камеру на 3–4 ч.

Мороженое ореховое

220 г сахарной пудры, 750 г сливок или цельного молока, 220 г ядер грецких или лесных орехов или миндаля, 6 яиц.

Ядра орехов разломать до очень мелкого состояния. Белки отделить от желтков и охладить. Яичные желтки хорошо растереть с сахарной пудрой, долить к ним сливки или молоко и, интенсивно перемешивая, добавить молотые ядра грецких или лесных орехов или миндаля. При слабом нагреве интенсивно взбить веничком до появления пузырьков. Массу снять с плиты, взбить до полного охлаждения, процедить сквозь сито и, продолжая взбивать, ввести крепкую пену из 6 яичных белков. Смесь влить в мороженицу и взбить.

Домашнее ванильное мороженое

2 стакана сахара, 1/3 стакана муки, 6 стаканов молока, 1,5 чайной ложки соли, 6 яиц, 3 стакана жирных сливок, 1 ст. ложка ванильного сахара, 3 кг толченого льда.

В большой кастрюле соединить сахар, муку, соль и смешать с молоком. Постепенно помешивая, подогреть на медленном огне, пока смесь не начнет закипать. Отдельно взбить яйца, добавить немного горячей молочной смеси, перемешать. Затем, активно помешивая, медленно влить яйца в остальную молочную смесь. Снова поставить на огонь и, постоянно помешивая, нагревать массу 5 мин.

Снять получившийся крем с огня и остудить в течение 3 ч. Чтобы на поверхности не образовалась корочка, накрыть крем пищевой полиэтиленовой пленкой. Миксером взбить крем вместе со сливками, добавить ванильный сахар. Вылить в емкость с толстыми краями, накрыть и поставить в еще большую емкость, налить в нее 2 стакана воды, выложить лед, пересыпая его солью. Оставить на 35 мин. Разложить мороженое в формы и поставить в морозильник на 2–3 ч.

Лимонное мороженое с соусом из шиповника

3 лимона, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки белого рома, 100 г сахара, 250 мл сливок, 200 г пюре из плодов шиповника, 2 ст. ложки жидкого меда, 5 ст. ложек красного вина, цедра 2 больших лимонов.

Лимоны вымыть теплой водой, обсушить, снять теркой цедру с 1 лимона. Второй лимон очень тонко очистить и нарезать цедру тончайшими полосками. Лимонные полоски завернуть в фольгу и убрать в холодильник. Выжать из лимонов сок. Желтки взбить с ромом и сахаром на горячей водяной бане. Взбить сливки. Вмесить в желтковую смесь натертую лимонную цедру и лимонный сок, ввести взбитые сливки. Выложить смесь в металлическую миску, накрыть фольгой и замораживать 3 ч в морозильной камере, перемешивая каждый час. Пюре из плодов шиповника нагреть с медом и красным вином, постоянно помешивая. Порционной ложкой отделить от мороженого шарики, разложить их по десертным тарелкам и полить горячим соусом из шиповника. Сверху посыпать полосками из лимонной цедры.

Мороженое с грушево-винным соусом

2 яйца, 125 г темной шоколадной глазури, 70 г сахара, 20 г маргарина, 50 мл сливок, 200 г творога, 2 груши, 100 мл сухого белого вина, 20 мл грушевой настойки.

Расплавить глазурь и перемешать с маргарином. Отделить белки от желтков. Взбивать на паровой бане желтки с 30 г сахара. По отдельности взбить сливки и белки. Смешать с желтками и глазурью. Дать массе остыть и перемешать ее со сливками, творогом и белками. Поставить на мороз на 1 ч. Периодически перемешивать.

Соус: очистить груши, мякоть нарезать кубиками. Потушить в вине с 40 г сахара. Сделать пюре и приправить грушевой настойкой.

Разлить соус по 4 тарелкам, вырезать шариками мороженое и разложить его по тарелкам.

Яблочно-творожное мороженое с фисташками

1 лимон, 1 большое кислое яблоко, 100 г сахара, 150 мл яблочного сока, 1 листик желатина, 1 пакетик ванилина, 250 мл сметаны, 500 г творога, 90–100 г фисташек.

Из лимона выжать сок. Яблоко очистить, натереть на крупной терке и полить 3–4 ст. ложками лимонного сока. Сахар карамелизировать в кастрюльке, залить яблочным соком и варить 2–3 мин до полного растворения сахара. Затем добавить натертое яблоко и варить еще 10 мин. Желатин, предварительно растворенный в воде, ввести в полученную массу, добавить ванилин и немного измельченной лимонной цедры. Оставить до полного остывания. Сметану слегка взбить. Творог перемешать с яблочной массой до однородности; постепенно ввести сметану.

Полученную смесь убрать в морозильную камеру на 30–45 мин. Тем временем измельчить фисташки.

Из мороженого сформовать шарики, обвалять их в фисташках и снова убрать в морозильную камеру.

Банановое мороженое

3 банана, 50 г консервированных ананасов, 0,5 стакана кедровых орехов, 0,25 чайной ложки ванили, 1 чайная ложка бананового ликера, ванилин.

Бананы очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками, сложить в пластиковую коробку и поместить в морозильную камеру на 3–5 ч. Ананасы мелко порезать. Кедровые орехи вымочить в течение 5–6 ч, затем очистить от скорлупы и вместе с бананами измельчить в миксере. Добавить мелко нарезанные ананасы, банановый ликер, ванилин, все тщательно перемешать и поставить на 30 мин в холодильник.

Выложить мороженое в хрустальную вазочку, украсить ядрышками кедровых орехов и кружочками банана.

Яблочный крем

2 яблока, 2 ст. ложки сахара, корица на кончике ножа, 1/3 стакана сливок.

Яблоки очистить от кожицы и семенной коробки. Приготовить из них пюре, добавив сахар и молотую корицу. В пюре влить охлажденные сливки и взбить смесь в миксере.

Ягодный крем

1 стакан сливок (сильно охлажденных), 0,5 стакана ягод (лучше клубники), 3/4 стакана сахарной пудры, 10 г желатина, растворенного в воде.

Ягоды протереть сквозь сито (дуршлаг) и перемешать с сахарной пудрой.

В кастрюльку налить сливки и поставить в холодильник (в морозильную камеру, но не замораживать), потом взбить их до получения густой пены. В эту массу положить протертые с сахаром ягоды, размешать и, не переставая помешивать, влить тонкой струйкой предварительно растворенный теплый желатин.

Крем быстро разлить в креманки или вазочки. При необходимости эту порцию можно удвоить, готовый крем вылить в одну гофрированную металлическую форму с трубкой посередине и поставить до подачи в холодильник.

Чайный крем

1–2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 1 ст. ложка муки, 12 яичных желтков, щепотка соли, 100 г сахарного песка, 200 мл сливок, корица или лимонная цедра по вкусу, 200–300 мл молока, 1–1,5 чайные ложки чая, сахарная пудра для украшения.

Сливочное или топленое масло с мукой поместить в кастрюлю, подогреть и перемешать. Затем, растирая, по одному ввести яичные желтки, добавить соль, сахар, сливки и корицу. В отдельной кастрюле вскипятить молоко, всыпать чай (подойдет и черный, и зеленый) и подержать на медленном огне, пока как следует не заварится. Полученную массу процедить, смешать с ранее приготовленным кремом. Смесь довести до кипения, вылить на блюдо, остудить, посыпать сахарной пудрой и подать.

Сливочный крем

0,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, ванильный сахар по вкусу.

Сахар залить горячим молоком, поставить на огонь и, не переставая мешать, варить до густоты сметаны, после чего охладить до комнатной температуры и постепенно по чайной ложке влить в размягченное масло, продолжая взбивать.

Во взбитую массу добавить ванильный сахар и коньяк.

Лимонный крем

Сок 3–4 лимонов, 4 чайные ложки лецитина (12–14 г), 1 чайная ложка желатина, 100 г фруктозы, 60 г молока, 4 десертные ложки сладкого творога, желток 1 яйца, 250 г сливок, 2 десертные ложки сахара, 1 взбитый белок яйца.

Растворить желатин в воде и взбить до образования пены. Смешать молоко с лецитином, добавить желток, взбитый с сахаром, сок лимона, сладкий творог. Размешать в миксере со сливками.

Добавить белок яйца, сахар. Как только смесь загустеет, выложить в форму и поставить в холодильник (приблизительно на 25 мин).

Заварной крем под карамелью

1 стакан сахара, 2 ст. ложки воды, 3 3/4 стакана молока, несколько капель ванильной эссенции, 3 яйца, 6 яичных желтков.

Половину сахара выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить воду. Поставить на маленький огонь и помешивать, пока сахар не разойдется. Тогда увеличить огонь и быстро довести смесь до кипения (без помешивания), пока сироп не станет золотистым. Перелить смесь в 8–9 формочек для сырников или пирожных, встряхивая их таким образом, чтобы было покрыто донышко и стенки на 1 см в высоту. В кастрюле с толстым дном слегка нагреть молоко. Добавить оставшийся сахар, соль и ванильную эссенцию. Подогревать при частом помешивании до полного растворения сахара. Взбить в миске яйца с яичными желтками и влить в молоко. Через ситечко вылить в формочки с карамелью. Поставить их в посуду для жарки и налить кипяток в пространство вокруг формочек. Накрыть их промасленной вощеной бумагой.

Выпекать в духовке в течение 45 мин при 150 ˚С, пока крем слегка не опустится в центре. Тогда достать формочки из посуды, охладить и заморозить. Перед подачей на стол поставить формочки донышками в горячую воду и подержать так некоторое время. Слегка встряхнуть, чтобы вынуть крем, затем перевернуть и выложить на отдельные тарелки.

Крем мокко с малиновым желе

8 г желатина, 3 яйца, 120 г сахара, 100 мл холодного кофе, 60 мл коньяка, 500 мг сливок, 500 г малины, 2 веточки мяты.

Замочить желатин. Взбить до образования пены яйца, сахар, кофе и коньяк. Постоянно помешивая, быстро вскипятить. Отжать желатин и распустить его в жидкости. Поставить крем на 20 мин в холодильник. Взбить 375 мл сливок и перемешать с массой. Перебрать малину. Сделать пюре из 2/3 ягод и протереть его сквозь сито. Разложить крем по 4 охлажденным десертным бокалам. Добавить малиновое пюре. Взбить оставшиеся сливки и положить их в кондитерский мешок с отверстием в форме звездочки. Выложить на пюре и украсить малиной. Сверху украсить листиками мяты.

Баварский крем

0,5 л молока, 100 г сахара, 0,25 л сливок, 5 яичных желтков, 100–150 г бисквитного коржа, 6 пластинок желатина, 0,5 л воды, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г взбитых сливок для украшения.

Желатин растворить в холодной воде и оставить для набухания. Желтки с ванильным и обычным сахаром взбить миксером на горячей водяной бане. Желатин отжать и, постоянно помешивая, ввести ванильный крем. Влить в крем молоко и продолжать взбивать его на горячей водяной бане до тех пор, пока крем не станет плотным. Затем поставить его в холодильник. Сливки взбить и ввести в начинающий густеть крем. Стеклянную салатницу ополоснуть холодной водой, по стенкам выложить нарезанный полосками бисквитный корж. Затем вылить крем и поставить на 4 ч в холодильник. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками и фруктами.

Шоколадный крем

100 г плиточного шоколада, 0,5 стакана молока, 3 яичных желтка, 4 яичных белка, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Разломанный на кусочки шоколад залить молоком и поставить в духовку, чтобы он растаял. Затем растереть его ложкой, прибавляя постепенно по 1 желтку, до образования пышной массы. Белки взбить в густую пену и перемешать с шоколадной массой. Разложить крем в бокалы, сверху посыпать тертым шоколадом, смешанным с сахарной пудрой.

Этот крем следует приготовить незадолго до подачи и держать в холодильнике, иначе белки опадут и блюдо будет испорчено.

Крем цейлонский

8 чайных ложек черного листового чая, 100 мл кипятка, 500 мл сливок, 100 г коричневого жженого сахара, 3 яичных желтка, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для формочек: *растительное масло нейтрального вкуса, 4 чайные ложки тростникового сахара.*

Чай положить в предварительно нагретый чайник, залить кипятком и дать постоять 2 мин. Настоявшийся чай слить и смешать с жженым сахаром, 125 мл сливок убрать в холодильник. Остальные сливки довести до кипения при помешивании, дать немного загустеть, снять с плиты и добавить яичные желтки. Влить чай тонкой струйкой. Разогреть духовку до 160 °С. Наполнить глубокую сковороду кипятком. Формочки для крема смазать растительным маслом и посыпать сахаром. Заполнить их кремом и поставить в горячей водяной бане в духовку на нижний уровень на 25 мин. Охладить крем. Оставшиеся сливки взбить в крутую пену. Смешать с лимонным соком и выложить на крем.

Кофейный крем

2 яйца, 1 чайная ложка какао-порошка, 500 мл молока, 6 пластинок желатина, 250 мл воды, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложки ванильного сахара, 5 ст. ложек растворимого кофе, 250 мл сливок, 50 г кофейных зерен.

Белки отделить от желтков. Желтки, порошок какао и 4 ст. ложки молока равномерно перемешать. Желатин размягчить в холодной воде. 250 мл молока с сахаром, ванильным сахаром и растворимым кофе, помешивая, довести до кипения и снять с плиты. Желтковую смесь взбить с молоком. Желатин отжать и растворить в теплом молоке. Кофейное молоко смешать с холодным молоком и поставить в холодильник. Сливки взбить в крутую пену и поставить остывать. Белки также взбить в крутую пену и смешать с молочной смесью, когда она начнет превращаться в желе. 2/3 взбитых сливок выложить ложкой на крем и размешать по спирали так, чтобы получился мраморный рисунок. Крем разложить в десертные стаканы и поставить в холодильник, чтобы он немного застыл. Десерт украсить оставшимися взбитыми сливками и кофейными зернами.

Бананы в креме

4 банана, сок 0,5 лимона, 100 г нежирного творога, 100 г йогурта, 1 яйцо, 2 ст. ложки меда.

Почистить бананы, разрезать пополам, положить в овальную форму, сбрызнуть соком лимона, чтобы бананы не потемнели.

Перемешать творог с йогуртом, яйцом и медом до получения кремообразной массы, и положить готовую смесь на бананы. Поставить форму с бананами на верхнюю решетку в микроволновой печи и запекать 8–9 мин при включенном гриле.

Время приготовления – 9 мин.

Персики в креме

300 г спелых персиков, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 3/4 стакана сахара.

Для крема: *1 стакан молока или сливок, 3 желтка, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1,5 ст. ложки муки, 0,5 пакетика ванильного сахара.*

Вымытые персики опустить в кипяток на 2–3 мин и снять с них кожицу. Разрезать персики пополам и вынуть косточки. Сахар развести 0,5 стакана горячей воды, сварить сироп, опустить в него половинки персиков и варить на маленьком огне, пока они не станут прозрачными.

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром, смешать с мукой, размягченным сливочным маслом и молоком. Смесь проварить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Готовый охлажденный крем соединить с персиками, выложить в формочки и посыпать грецкими орехами.

Зефир

1 кг сахара, 1,5 стакана воды, 1 пачка (25 г) желатина, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 0,5 чайной ложки соды.

Из сахара и 1 стакана воды приготовить сироп. Кипятить в течение 15 мин. Столько же настаивать желатин, залитый оставшейся водой. Соединить сироп и раствор желатина и взбивать до тех пор, пока не начнет образовываться пена.

Добавить лимонной кислоты (если есть, то можно еще несколько капель любой фруктовой эссенции) и продолжать взбивать. Еще через некоторое время добавить соду. Взбивать до тех пор, пока вся масса не превратится в густую плотную пену.

Отсадить через корнетик или кондитерский мешок на смазанную растительным маслом поверхность. Оставить, чтобы слегка подсох, и подать к чаю.

Абрикосовый зефир

50 г абрикосов, 20 г яичных белков, 30 г сахара, 1 г желатина.

Абрикосы помыть, вынуть косточки, положить в кастрюльку с небольшим количеством воды и довести до разваривания, затем протереть сквозь сито. В полученное пюре всыпать сахар и варить до загустения.

Тем временем взбить белки и соединить их с кипящим абрикосовым пюре. В эту массу ввести растворенный в воде желатин и перемешать. Разложить массу в креманки или вазочки и охладить до полного застывания. При подаче зефир можно полить фруктовым соком или сиропом с вином.

Десертное фондю

6 ст. ложек сливочного масла, 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки муки, 2 стакана сливок, 1 стакан апельсинового джема, 1 чайная ложка измельченной апельсиновой цедры, 4 ст. ложки ликера «Гран Марнье», 0,5 стакана дробленых орехов пекан, 2 стакана консервированных ананасов ломтиками, 2 банана, порезанных ломтиками, свежая клубника или другие фрукты по желанию.

Растопить сливочное масло не небольшом огне, перемешать с мукой и сахаром. Затем ввести сливки и варить, помешивая, в течение 5 мин. Уменьшить огонь до минимума и вмешать джем, апельсиновую цедру и ликер.

Полученную смесь перелить в посуду для фондю и держать на огне. Подать с фруктами и кусочками орехов пекан.

Мятно-шоколадное фондю

1/8 л жирных сливок, 2 ст. ложки мятного ликера, 225 г полусладкого шоколада.

Подогреть сливки, добавить ликер. Натереть шоколад, добавить в сливки и помешивать на медленном огне, пока он не растает. Перелить в горшочек, стоящий над пламенем свечи.

Если вы хотите что-нибудь очень сладкое, но не хотите при этом набирать лишние калории, подайте к этому фондю засахаренные фрукты. Также можно использовать твердые кусочки свежей или консервированной груши, кубики белого хлеба или кекса.

Экспериментируйте с разными ликерами для ароматизирования шоколадного фондю. Исключайте алкоголь, если фондю готовится и для детей, – замените его апельсиновым соком. Следите, чтобы фондю не подгорело и не слишком загустело, – при необходимости добавьте немного воды, крепкого кофе, сливок или коньяка.

Клубничный кисель

300 г клубники, 0,5 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 3 стакана воды.

Клубнику растереть до однородной массы. Вскипятить 2 стакана воды, добавить сахар и разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал. Когда кисель закипит, вмешать в него массу из свежей клубники. Разлить кисель в вазочки, охладить и подать с молоком или сливками.

Кисель «Летний»

По 0,5 стакана черники и черной смородины, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки крахмала, 3 стакана воды.

Ягоды промыть, тщательно размять, залить горячей водой и прокипятить 5–10 мин. Отвар процедить через марлю, всыпать сахар, влить крахмал, разведенный 4 ст. ложками холодной воды. Массу быстро размешать, довести до кипения и сразу снять с огня. Кисель охладить.

Фруктовый салат

0,5 стакана сливок, 2 спелых яблока, 2 большие груши, 10 спелых слив, 4 ст. ложки тертого адыгейского сыра, 1 ст. ложка сахара.

Яблоки и груши очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать большими кубиками. Сливы разделить на половинки, удалить косточки и разрезать половинки еще раз пополам. Все соединить, перемешать, добавить сыр. Сливки взбить с сахаром до образования пены и заправить ими фруктовую массу.

Готовый салат выложить в салатницу и украсить дольками слив, ломтиками яблок и груш.

Другой фруктовый салат

4 киви, 2 банана, 1 небольшой ананас, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 пакетика ванильного сахара, 3 ст. ложки лимонного сока, фруктовый сироп по вкусу.

Мякоть ананаса нарезать мелкими кусочками, бананы и киви очистить от кожуры и нарезать кусочками. Перемешать нарезанные фрукты в салатнице, добавить орехи, сахарную пудру и ванильный сахар, заправить салат фруктовым сиропом и перемешать.

Перед подачей поместить в холодильник примерно на 30 мин.

Фруктовый салат с виноградом

2 больших апельсина, 2 кислых яблока, 200 г зеленого винограда, 1/4 стакана сливок, 200 мл апельсинового ликера, 20 г грецких орехов, 2 ст. ложки апельсинового сока, 1 пакетик ванильного сахара.

Яблоки разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Апельсины очистить и порезать ломтиками. Ягоды винограда разрезать и удалить из них косточки.

Фрукты и грецкие орехи смешать в салатнице, взбить сливки с ванильным сахаром и заправить ими салат. Затем полить салат апельсиновым соком с ликером.

Соус из черной смородины

3 стакана черной смородины (без веточек и плодоножек), 1 стакан сахара, 0,5 стакана мадеры или портвейна, 0,5 стакана воды.

Промытую обсушенную смородину истолочь и проварить с 0,5 стакана сахара на маленьком огне в течение 10 мин. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, влить в него мадеру. Развести этим сиропом готовую смородину и в закрытой посуде довести соус до кипения. Охлажденный соус подавать к любым блюдам.

Взбитые сливки с вином и сахаром

1 большой лимон, 0,5 стакана сладкого хереса, 2 ст. ложки бренди, 3 ст. ложки сахара, 1,5 стакана жирных сливок, дольки лимона для украшения.

Из лимона выдавить сок, а лимонную корку измельчить. Смешать с хересом, бренди и сахаром и перемешивать до полного растворения сахара. Влить эту смесь в сливки и взбить в пышную пену. Разлить в креманки и оставить в холодильнике до подачи на стол. Перед подачей каждую креманку украсить долькой свежего лимона. Это блюдо можно приготовить заранее, поскольку оно может долго храниться.

Печеные бананы

4 банана, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка молотого миндаля.

Очистить бананы и разрезать их пополам вдоль. Залить половинки бананов лимонным соком, слегка посыпать сахаром, корицей и молотым миндалем. Каждую половинку завернуть в кусочек фольги и уложить на противень. Поставить его в разогретую духовку на 10–15 мин.

Баварский шоколад

1 ст. ложка желатина, 1/4 стакана холодной воды, 5 яичных желтков, 0,5 стакана песка, 1 стакан полужирных сливок, 1 чайная ложка ванилина, 1 яйцо, 120 г тертого шоколада, 2 стакана сливок для взбивания.

Замочить желатин в холодной воде. Взбивать яичные желтки с сахаром, пока они не станут белыми. Довести полужирные сливки и ванилин в кастрюльке до кипения, добавить желатин, потом постепенно влить яйцо. Готовить до загустения и снять с огня. Положить шоколад и мешать, пока он не растворится. Остудить и охлаждать до тех пор, пока масса не станет очень густой, но не давать ей застыть. Взбить сливки и ввести их в смесь.

Переложить в посуду для подачи, поставить в холодное место. При подаче посыпать орехами.

Винное желе с малиновым соусом

375 мл белого вина, 125 мл яблочного сока, 50 г сахара, цедра 1 лимона, 1 пучок эстрагона, 12 г желатина, 300 г свежезамороженной малины, 1 ст. ложка сахарной пудры, 100 мл сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Слегка разогреть вино с соком, сахаром и цедрой. Порубить листочки с 2 стеблей эстрагона и отложить немного для украшения. Положить в смесь веточки эстрагона и оставить в ней на 10– 15 мин. Удалить цедру и веточки. Перемешать с рубленым эстрагоном. Замачивать желатин 5 мин. Распустить влажный желатин на среднем огне и, вливая тонкой струей, перемешать с винной смесью. Разлить по стаканам и охлаждать 3 ч. Разморозить малину, протереть ее сквозь сито и смешать с сахарной пудрой. Взбить сливки с ванильным сахаром и украсить ими желе. Сверху положить оставшиеся листочки эстрагона.

Желе «Солнечное»

На 1 порцию: *35 г свежих мандаринов, 15 г консервированных слив, 12 г фруктового сиропа, 10 г сахара, 3 г желатина, 1 г лимонной кислоты.*

Мандарины очистить от кожицы и белых волокон, разделить на дольки или нарезать тонкими кружочками. Сливы нарезать тонкими дольками. Фруктовый сироп развести водой, добавить в него сахар, после чего нагреть до кипения, соединить с желатином, ввести лимонную кислоту и профильтровать. Подготовленную смесь разлить в формочки слоем 1–1,5 см и дать застыть. Сверху на желе красиво разместить дольки мандаринов и слив, залить их таким же слоем смеси и после того, как второй слой желе застынет, заполнить формочки смесью доверху и хорошо охладить. Для улучшения вкусовых качеств в желе можно добавить небольшое количество розового муската или портвейна (примерно 15 г на порцию).

Миндальное желе

На 1 порцию: *14 г сладкого миндаля, 3 г горького миндаля, 14 г сахара, 3 г желатина.*

Подготовленный миндаль тщательно растереть в ступке, постепенно вливая холодную воду. Полученную массу отжать через марлю, вторично измельчить и отжать. Миндальное молоко разбавить водой, нагреть до кипения, положить сахар, замоченный желатин и, помешивая, вновь довести до кипения.

Полученную смесь процедить через марлю и охладить.

Желе из свежих ягод

1 стакан сахара, по 1 стакану клубники и крыжовника, по 0,5 стакана малины и красной смородины, 1 л воды, 2 ст. ложки желатина, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты.

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек. Клубнику разрезать пополам. Все ягоды уложить в форму. Воду с сахаром довести до кипения. Когда сахар полностью растворится, снять с огня и ввести предварительно замоченный желатин. Охладить в течение 15 мин, добавить лимонную кислоту и залить этим сиропом подготовленные ягоды. Желе поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей форму с желе опустить на 2 мин в горячую воду и выложить его на блюдо, украсить листиками крыжовника.

Лаймовое желе с мороженым

4 лайма, 150 г физалиса, 10 г желатина, 50 г сахара, 350 мл мангового сока (можно заменить персиковым), 1 персик, 300 г мангового мороженого (можно заменить персиковым), 80 г кокосовой стружки.

Снять с физалиса шелуху и удалить плодоножки. Натереть с 1 лайма 1 чайную ложку цедры на мелкой терке. 2 лайма разрезать пополам и выжать из них сок; оставшиеся нарезать тонкими ломтиками. Замочить желатин. Перемешать сахар с манговым и лаймовым соками, цедрой и вскипятить. Отжать желатин и распустить его в соке. Перемешать с ломтиками лайма и физалисом. Выложить желе в вазочку или разложить по тарелочкам и охлаждать 3 ч.

Персик нарезать ломтиками. Разделить на порции мороженое. Выложить на желе и то и другое. Посыпать кокосовой стружкой.

Желе из консервированных персиков

50 г консервированных персиков, 40 г сиропа от персиков, 5 г сахара, 3 г желатина, 1 г лимонной кислоты.

Персики нарезать тонкими дольками. Сироп от консервированных персиков развести водой, добавить в него сахар, после чего нагреть до кипения, соединить с желатином, ввести лимонную кислоту и профильтровать. Подготовленную смесь разлить в формочки слоем 1–1,5 см и дать застыть. Сверху на желе красиво разместить дольки персиков, залить их таким же слоем смеси и, после того как второй слой желе застынет, заполнить формочки смесью доверху, после чего хорошо охладить. Для улучшения вкусовых качеств в желе можно добавить небольшое количество розового муската или портвейна (примерно 15 г на порцию).

Это желе можно приготовить из любых консервированных фруктов.

Бадрок

0,5 стакана меда, 200 г жареной кукурузы, 200 г грецких орехов, 1 чайная ложка растительного масла.

Жареную кукурузу и поджаренные ядра грецких орехов пропустить через мясорубку в фарфоровую чашку, слегка смазанную маслом. Растопить в алюминиевой кастрюле мед, кипятить его 5–7 мин, а затем вылить в чашку с орехово-кукурузной массой. Тщательно перемешать, выложить на блюдо и разровнять слоем толщиной в 1 см. Охлажденную массу нарезать ромбиками и уложить в вазу.

Миньон

200 г шоколада, 150 г молотых орехов, 150 г сахара или сахарной пудры, 1 яйцо, 50 г рома или коньяка, вишня.

Растопить на водяной бане 150 г шоколада, смешать его с орехами и сахаром. Добавить сырое яйцо и ром. Из этой массы сформовать шарики, сверху посыпать тертым шоколадом и вдавить вишенку. Оставить на сутки. Шарики смазать яичным белком и обвалять в тертом шоколаде.

Персики печеные

4 спелых персика, 50 г сахарного песка, 50 г сливочного масла, 200 г земляники, 1 ст. ложка коньяка или другого крепкого алкогольного напитка.

Персики вымыть, обсушить, разрезать на 4 части, удалить косточки. Небольшую форму для запекания посыпать сахарным песком, выложить в нее четвертинки персиков кожурой вниз. На каждую четвертинку положить немного сливочного масла, посыпать сахарным песком и запекать в предварительно нагретой духовке в течение 3–4 мин.

Разложить персики по десертным вазочкам. Землянику выложить на блюдо, полить образовавшимся в результате запекания соком и коньяком и поджечь. Как только пламя погаснет, персики украсить ягодами. Сразу подавать.

Бананы, запеченные на гриле

4 банана, 425 г готового заварного крема (упаковка), 200 г сметаны, 4 ст. ложки сахара.

Бананы порезать на кусочки. Разогреть гриль до максимума. Положить бананы на дно 4 керамических формочек.

Соединить сметану с кремом и посыпать сверху сахаром. Поставить под гриль на несколько минут, чтобы сахар растаял.

Остудить, перед тем как подавать.

Пьяные персики

275 мл бренди, 60 мл воды, 450 г твердых спелых персиков, 250 г сахара.

Персики очистить от кожуры. Разрезать пополам, достать косточки. Затем мелко порезать и положить в стерилизованную банку вместимостью 1,2 л. На медленном огне довести до кипения сахар и воду на медленном огне, пока сахар не растворится. Сироп варить 3 мин, после снять с огня. Добавить половину бренди (по ложке, медленно помешивая, пока не остынет). Добавить оставшийся бренди. Залить персики сиропом. Готовые персики настаивать в течение месяца в плотно закрытой банке в прохладном темном месте.

СОВЕТ. Чтобы легко очистить персики от кожуры, нужно отрезать верхушку, на несколько секунд поместить персик в кипяток, а потом сразу на несколько секунд в холодную воду.

Пьяные груши

6 крупных груш, 200 мл красного сухого вина, 3 ст. ложки портвейна, 2 ст. ложки прозрачного меда, 1 палочка корицы, 4 гвоздики.

Разогреть духовку до 190 °С. Очистить груши от кожуры, нарезать палочками. Поставить их вертикально в невысокую форму вместимостью 1,75 л. Смешать сухое вино с портвейном и медом, полить груши. Добавить палочку корицы и гвоздику. Запекать 30–35 мин до мягкости.

Подавать сразу же с имбирными сливками.

Вишня в коньяке

1,5 кг не очень зрелых темных вишен, 3/4 л коньяка, 250 г сахара, 3 ст. ложки воды.

У хорошо промытой и просушенной вишни срезать плодоножки так, чтобы у каждой остался небольшой кусочек. Вишню уложить в большую бутыль, на нее налить коньяк, хорошо закрыть и поставить в теплое место (лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно слить, смешать с остывшим отваром сахара и воды и процедить через фильтровальную бумагу или редкую ткань снова на вишню. Через следующие две недели вишню можно есть.

Чернослив в шерри-бренди

500 г чернослива, 0,5 л шерри-бренди.

Ополоснутый, просушенный отборный чернослив уложить в большую банку и подлить столько шерри-бренди, чтобы он весь был закрыт. Чернослив пропитывается ликером; на второй, третий, возможно, и четвертый день снова подлить шерри-бренди, банку хорошо закрыть и оставить стоять 2 недели.

Фрукты в роме

250 г фруктов (клубники, вишни, смородины, малины, крыжовника, черешни, половинок абрикосов, персиков, мирабели, чернослива, ежевики, винограда), 100 г сахара, 0,2 л рома.

Очищенные, промытые и обсохшие фрукты пересыпать сахаром и уложить в высокие банки слоями. Каждый слой фруктов пересыпать сахаром и залить ромом. Банки хорошо закрыть и хранить в прохладном месте. Фрукты должны полежать около 6 недель после добавления последнего слоя.

Персики в вине

1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахарного песка, 0,3 л воды, 0,15 л натурального белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь.

Ополоснутые персики обварить 2 мин в кипящей воде, вынуть и оставить обсохнуть. Затем их очистить и в каждый вдавить хорошо промытую гвоздику.

Воду вскипятить с сахаром, добавить 0,5 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки имбиря и персики, отварить 10 мин и оставить охлаждаться. Через несколько часов сахарный раствор слить, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения и варить почти до размягчения.

Деревянной ложкой персики переложить в подогретые чистые банки, отвар довести до кипения и кипящим вылить на персики (до краев банок).

Края банок вытереть, уложить влажную резиновую прокладку и горячую крышку (разогретую в горячей воде), прижать пружиной. Банки перевернуть вверх дном и оставить охлаждаться. Персики будут готовы через неделю.

Кокосовая нежность

6 ст. ложек сливочного масла, 200 г сушеного кокоса, 175 г сгущенного молока.

Положить масло в кастрюлю с толстым дном и растопить его на медленном огне, помешивая, чтобы масло не пригорело.

Добавить кокос и перемешать. Добавить молоко и краситель, если используете, и перемешивать 7–10 мин. Снять с огня, отставить и дать смеси немного остыть. Когда достаточно остынет, сформировать ее в длинные блоки и порезать на равные прямоугольники. Дать застыть в течение 1 ч и подавать.

Самбук из яблок

2 яблока, 100 г сахарного песка, 2 белка, 200 г сливок, желатин, лимонная кислота.

Яблоки испечь, охладить и протереть сквозь сито. В пюре положить песок, взбитые белки, размешать, поставить на лед, взбивать до пышной пены. Размоченный желатин соединить с небольшим количеством воды и при непрерывном помешивании нагреть до полного растворения, влить во взбитую массу, непрерывно помешивая. Ввести взбитые сливки, выложить самбук в вазочки.

Парфе яблочное

1 стакан яблочного пюре, 1 стакан сахарного песка, 0,5 стакана сливок.

Пюре смешать с сахаром, поместить в холодильник на 1 ч. Взбить на холоде сливки, добавить лимонный сок, а затем соединить с яблочным пюре. Выложить в формочки и охладить.

Яблоки, фаршированные творогом и изюмом

4–5 яблок, 150 г творога, 4 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сахара, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка манной крупы.

Творог протереть и смешать с манной крупой, изюмом, сахаром, желтком, добавить растопленное масло. С яблок острым ножом срезать верхушку, удалить сердцевину так, чтобы не на рушить целостность стенок. Заполнить смесью, уложить отверстием вверх на блюдо и запечь при полной мощности 3–4 мин. Посыпать сахарной пудрой.

Легкие взбитые сливки

1 яичный белок, 2 ст. ложки сахара, 200 мл двойных сливок, 0,5 ст. ложки ванильного экстракта, щепотка соли.

Положить соль, белок, сахар и влить 1 ст. ложку холодной воды в миску и поставить над кастрюлей с кипящей на маленьком огне водой. Помешивать яичную смесь быстрыми движениями, счищая со стенок. Через 45 с снять с огня. Взбивать смесь венчиком до густоты, пока не остынет. Взбить сливки с ванилью. Смешать сливки с яичной смесью, переложить в вазочку и поставить в холодильник.

Абрикосы со сметаной и творогом

5 абрикосов, 150 г сметаны, 40 г сахара, 250 г диетического творога, орехи для украшения (лучше миндаль).

В мисочки из огнеупорного стекла положить абрикосы из компота. Взбить сметану с сахаром, добавить творог и хорошенько перемешать. Положить приготовленный крем вокруг абрикосов, посыпать нарезанными грецкими орехами или миндалем и поставить мисочки в умеренную горячую духовку. Держать там, пока крем не подрумянится.

Конфеты «Каштаны»

Для основы: *5 вареных яичных желтков, 200 г маргарина, 3 ст. ложки сметаны, сода и ванилин на кончике ножа, 2 стакана муки. Для глазури и посыпки: 100 г молока, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки какао, 100 г сливочного масла, несколько вафель.*

Основа: растопить маргарин, положить в него сметану, растертые вареные желтки, соду и ванилин. Всыпать муку, перемешать до однородности и убрать в холодильник на 40 мин. Из охлажденного теста скатать шарики размером с грецкий орех и запекать в духовке 30–40 мин при 150–200 °С.

Глазурь и посыпка: молоко, сахар, какао и сливочное масло прокипятить до полного растворения сахара и остудить. Натереть на терке вафли.

Готовые шарики обмакивать в глазурь и обваливать в вафлях (их можно заменить панировочными сухарями из белого хлеба).

Яблочная сказка

500 г яблок (почищенных и нарезанных дольками), 150 г сахара, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки муки, 100 г молока, 100 г сливок, 2 ст. ложки орехов, корица.

Яблоки засыпать сахаром на 20 мин, растопить в кастрюле масло и пассеровать в нем. Развести муку молоком так, чтобы образовался густой белый соус (проварить 2 мин на медленном огне по принципу заварного крема, помешивая ложкой). Добавить орехи, яичные желтки и отдельно взбитые белки и сливки. В смазанную форму положить яблоки, залить подготовленной массой и запекать в духовке 20–25 мин при 200 °С. Пудинг посыпать смесью сахара и корицы, подавать с молоком.

Золотые шарики с кокосом

1 пачка кукурузных палочек, 1 банка сгущенного молока, 1 чайная ложка сахара, 200 г сливочного масла, 1 чайная ложка меда.

Палочки размять, потом смешать сгущенку с сахаром, медом и маслом. Вылепить из полученной золотистой массы шарики, обвалять их в кокосовой стружке и поставить на холод.

Творожные шарики

350 г творога, 3 яйца, 100 г муки, 80 г сахара, 1 кофейная ложка сои, растительное масло для фритюра.

Подготовить фритюр. Хорошо вымесить все перечисленные компоненты, сформовать из полученной массы шарики, обвалять в муке или панировке и опустить в горячий жир. Шарики будут готовы, когда деревянная спица, которой их проколоть, останется сухой. Посыпать сахаром, подавать горячими.

Черная смородина с медом

1 кг смородины, 1 кг меда.

Подготовленные ягоды размять деревянной толкушкой. Полученную массу смешать с медом (засахарившийся мед можно растворить, поставив банку в горячую воду), разложить в подготовленные банки и закрыть пергаментной бумагой. Можно приготовить этим способом и красную смородину.

Вишневое варенье с мятой

1 кг вишни, 3 стакана сахара, 1,5 стакана воды, 50 г мяты.

Вишни с косточками наколоть, пробланшировать в кипятке 1–2 мин и залить горячим сиропом из сахара и воды. Выдержать ягоды 5–6 ч. Поставить варенье на средний огонь, довести до кипения, снять и охладить. Снова довести варенье до кипения, добавить мяту, опять снять с огня и охладить. В третий раз варенье варить до готовности.

Малиновое варенье

1 кг малины, 1,5 кг сахара, щепотка лимонной кислоты.

Малину и сахар слоями высыпать в кастрюлю или таз для варки.

Убрать в холодильник и оставить на 8–10 ч. После этого поставить на маленький огонь, довести до кипения и варить 20 мин. В конце варки добавить лимонную кислоту и снять с огня. Выложить горячее варенье в подготовленные банки, охладить и закрыть крышками.

Варенье-желе из яблок

1 кг яблок, 400 г сахара, 2,5 стакана воды.

Годятся только кислые яблоки, лучше антоновские. Яблоки разрезать на дольки, сложить в кастрюлю, залить водой. Закрыв крышкой, варить при слабом кипении 20–30 мин. Затем яблоки откинуть на сито и дать отвару стечь. В отвар положить сахар, варить на слабом огне, изредка снимая пену. Для определения готовности желе взять на ложку сироп, и, если при сливании с ложки капли сиропа будут остывать и удерживаться на ложке, желе готово.

Оставшиеся вареные яблоки можно использовать для повидла или начинки. Желе разлить в прогретые стеклянные банки.

Джем из малины и смородины

2 кг малины, 1,2 кг сахара, 2 стакана красной или черной смородины.

Малину засыпать сахаром. Смородину обдать кипятком и отжать сок. Залить этим соком малину с сахаром, довести до кипения, периодически помешивая. После закипания варить джем на слабом огне еще 20–25 мин. Разложить горячую массу по банкам и пастеризовать 15–20 мин. Банки с готовым джемом закрыть крышками.

Конфитюр из крыжовника

1 кг крыжовника, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Подготовленный крыжовник положить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести на слабом огне до кипения и варить 20 мин. Снять ягоды с огня, засыпать сахаром, остудить и вновь поставить на огонь. После закипания конфитюр варить 40 мин. В подготовленные банки разложить горячую массу, остудить и закрыть крышками.

Торты, пирожные, кексы

Баденский яблочный торт (рецепт для микроволновой печи)

Для основы: *500 г ароматных яблок, сок 1 лимона, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 5 яиц, 200 г пшеничной муки, 0,5 пакетика пекарского порошка, 50 г рубленых грецких орехов, 50 г тертого шоколада.*

Для украшения: *1/4 л сливок, 50 г шоколадной крошки, 1 маленькое красное яблоко.*

Яблоки очистить от кожуры, натереть на крупной терке и сразу сбрызнуть лимонным соком. Размягченное масло и сахар взбить до консистенции крема и постепенно добавить в него желтки. Смешать муку с пекарским порошком, грецкими орехами и шоколадом. Дать стечь соку яблок и постепенно добавить их попеременно с мучной смесью в масляно-желтковую массу. Белки взбить в густую пену и осторожно соединить с тестом. Выложить тесто в смазанную жиром разъемную форму для микроволновой печи диаметром 26 см и выпекать торт в течение 22–25 мин при мощности печи 180 Вт и температуре 200 ˚С (в печах с циркуляцией горячего воздуха – при 180 ˚С). Вынуть из формы, остудить на решетке.

Взбить сливки в густую пену. 2/3 сливок использовать для смазывания поверхности торта, затем посыпать его шоколадной крошкой.

Остальными сливками заполнить кондитерский шприц или мешочек и украсить торт 12 большими розетками. Яблоко вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Воткнуть дольки яблока в розетки из взбитых сливок.

СОВЕТ. Если торт нужно сохранить как можно дольше, его следует залить шоколадной глазурью.

Торт «Чародейка»

Для теста: *2 яйца, 1 стакан сахара, сок 1 лимона, 200 г сметаны, 1 банка сгущенного молока, 0,5 чайной ложки соды, 1 стакана муки.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 1 стакан рубленых орехов (лучше грецких).*

Тесто: белки отделить от желтков и взбить в густую пену, постепенно добавляя сахарный песок и сок лимона. Размешать до однородной массы желтки, сметану, 0,5 банки сгущенного молока, соду, муку. Ввести в полученную массу взбитые белки. Влить тесто в смазанную маслом сковороду, заполнить ее на 3/4. Поставить в разогретую духовку на 40–50 мин. Когда корж будет готов, дать ему остыть и только потом осторожно вытряхнуть из сковороды. Корж разрезать пополам.

Крем: сливочное масло, 8 ст. ложек сгущенного молока взбить до пышной массы. Продолжая перемешивать, добавить рубленые орехи.

Разрезанные коржи промазать кремом. Сверху торт можно покрыть шоколадной глазурью: 2 белка взбить со стаканом сахара, добавить 2 ст. ложки какао.

Перед подачей на стол торт нужно сутки подержать в холодильнике.

Торт «Прага»

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, 250 г сметаны, 1 ст. ложка какао, 1 чайная ложка соды, 0,5 ст. ложки уксуса (лимонного сока), 1,5 стакана муки, ваниль.

Крем: 1 банка вареного сгущенного молока, 1/4 банки невареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 чайная ложка какао, 0,5 чашки растворимого кофе, ваниль.

Взбить яйца с сахаром. Продолжая взбивать, по очереди добавить сгущенное молоко, сметану с содой и уксусом (или лимонным соком), муку с какао и ванилью. Вылить в форму и выпекать на медленном огне. Сварить банку сгущенного молока (варить 2 ч). Остудить. Хорошо взбить вареную сгущенку с маслом. Добавить ваниль, какао с кофе и невареное сгущенное молоко. Все хорошо взбить. Убрать в холодильник на то время, пока печется и остывает бисквит. Готовый бисквит хорошо остудить. Срезать все корки очень тонким слоем (бока, дно, верхушку). Они пойдут на крошку для торта. Бисквит разрезать пополам. Хорошо смазать кремом внутри и со всех сторон. Обсыпать готовый торт крошкой. Накрыть целлофаном. Поставить в холодильник на ночь, чтобы он пропитался.

Торт «Морская пена»

Для теста: *1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 2–3 яйца, 1,5 чайной ложки соды.*

Для крема: *400 г сметаны, 8 ст. ложек сахара, 2–3 горсти чернослива.*

Тесто: муку, сметану, яйца, соду хорошо перемешать. Тесто должно быть как не очень густая сметана. Глубокую форму смазать маслом и обсыпать манкой. Испеченный корж разрезать на 2 части и смазать кремом.

Крем: 400 г сметаны и 8 ст. ложек сахара хорошо взбить. Чернослив промыть, отварить и удалить косточки. На одну половину коржа, смазанную кремом, выложить чернослив и посыпать грецкими орехами, сверху полить кремом. Положить вторую половину коржа, тоже смазанную кремом и повторить укладывания. Сверху залить кремом и дать пропитаться – можно подавать на стол.

Новогодний торт

250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 3 яйца, 100 г шоколада, 250 г мармелада, 500 г печенья, 50 г коньяка.

Растереть в пену сливочное масло, сахарную пудру, добавить по одному 3 яичных желтка и растопленный шоколад. Мелко нарезать мармелад, накрошить печенье и сбрызнуть все коньяком или вишневкой. Через 15 мин перемешать, переложить на блюдо, оформить в виде круглого торта, оставить на ночь в прохладном месте. Утром покрыть торт сверху и с боков взбитыми в густую пену яичными белками с сахаром. Можно нарисовать натертым на мелкой терке шоколадом или порошком какао круг, циферблат часов и стрелки.

Торт творожный

3 яйца, 200 г творога, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 40 г изюма, 300 г муки, 10 г молотых сухарей, ванилин.

Творог протереть сквозь сито, смешать с маслом и желтками, добавить ванилин, муку, сухари, сахар, изюм и взбитые белки. Перемешать. Массу выложить в промасленную форму, выложенную пергаментом. Выпекать около часа.

Торт «Черепашка»

7 яиц, 3 стакана сахара, 1 чайная ложка соды, 2,5 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 стакана сметаны, какао по вкусу.

Тесто: муку, соду, 2 стакана сахара тщательно перемешать и дать отстояться 30 мин. Листы пергаментной бумаги смазать сливочным маслом и выложить на них тесто столовой ложкой. Тесто будет растекаться, образуя тонкие круглые лепешки – чешуйки будущего панциря. Листы с лепешечками выпечь в духовке.

Крем: сливочное масло, 1 стакан сахара, сметану, какао (до коричневого цвета) тщательно взбить. Готовые лепешки обмакнуть в креме и выложить друг на друга на поднос. Должна получиться полусфера, напоминающая панцирь большой черепахи. С четырех сторон приложить по чешуйке – это лапки черепахи (их также обмакнуть в крем), еще одна лепешечка кладется там, где голова черепашки. Торт охладить в холодильнике.

Апельсиновый торт

2 яйца, 2 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 100 г маргарина, 2 апельсина, 1 чайная ложка соды, 50 г сливочного масла, щепотка лимонной кислоты.

Тесто: апельсины очистить и цедру отварить в нескольких водах для удаления горечи. Яйца, 1 стакан сахара (можно заменить медом), муку, маргарин, мякоть 1 апельсина, пропущенную через мясорубку, и треть цедры от него, также пропущенную через мясорубку, соду и лимонную кислоту соединить и все тщательно перемешать.

Крем: 1 апельсин пропустить через мясорубку с половиной цедры, досыпать 1 стакан сахара и варить на медленном огне, помешивая до растворения сахара. Охладить. В холодную массу вбить размягченное сливочное масло. Бисквит разрезать пополам, прослоить кремом, сверху украсить очищенными колечками апельсина.

Яблочно-маковый торт

2 яблока, 4 яйца, 750 г нежирного творога, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сок и тертая цедра 1 лимона, 30 г манной каши, 1 чайная ложка рыхлителя для теста, щепотка соли, 250 г молотого мака, жир для формы, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яблоки очистить и нарезать крупными кубиками. Разбить яйца и взбить пену из белков и соли. Творог, желтки, сахар, ванильный сахар, сок и лимонную цедру вымешать до получения гладкой массы. К ней добавить манную кашу, вымешанную с рыхлителем для теста, а затем пену белков. 1/3 массы смешать с маком. Порезанные яблоки перемешать со светлой массой. Форму диаметром около 26 см смазать жиром. Уложить в нее сначала светлую массу и прикрыть ее темной, маковой, массой. Выпекать около 70–80 мин. Испеченный торт оставить в открытой духовке, пока не остынет. Затем посыпать сахарной пудрой.

СОВЕТ. Вместо сахарной пудры для украшения можно использовать глазурь, приготовленную следующим образом: сахарную пудру растереть с лимонным соком или ромом. Глазурь нанести довольно толстым слоем на поверхность торта.

Шоколадный торт «Дульсинея»

Для теста: *100 г сливочного масла, 6 яиц, 200 г сахара, 150 г муки, 100 г крахмала, 50 г какао, 1 ст. ложка ванилина, щепотка соли.*

Для крема: *3/8 л сливок высокой жирности, 200 г горького шоколада, 75 г сливочного масла, какао или тертый шоколад для обсыпки.*

Тесто: масло расплавить на водяной бане и остудить. Отделить желтки от белков, желтки взбить венчиком с 2/3 сахара и ванилином в крепкую пену. Белки взбить отдельно с солью и оставшимся сахаром в очень крепкую пену и выложить на крем из желтков. Сверху просеять муку, смешанную с какао и крахмалом. Все соединить, осторожно перемешивая деревянной ложкой. Осторожно добавить масло, тесто хорошо перемешать, поместить в проложенную пергаментом форму (диаметр около 24 см) и разровнять верх. Печь в разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. После выпекания торт хорошо остудить (лучше в течение ночи) и разрезать поперек на три коржа.

Крем: сливки хорошо взбить с шоколадом, затем добавить размягченное (но не расплавленное) растертое масло. Торт начинить 2/3 крема, укладывая попеременно слой крема и коржи. Сверху выложить оставшуюся часть крема, выдавливая круглой стороной столовой ложки узор наподобие барханов в пустыне или слабых волн на море. Сверху посыпать торт шоколадом или какао.

Торт «Тайна»

6 белков, 200 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахара, 1 лимон.

Из белков сделать безе. Причем не страшно, если оно подгорит, это придает пикантный вкус изделию. Из желтков, масла и сахара приготовить крем: масло размять деревянной ложкой, взбить миксером желтки с сахаром до состояния гоголь-моголя, добавить туда лимонную цедру и сок по вкусу. Взбивать смесь, добавляя масло небольшими кусочками. Полученную массу поставить в холодильник и дать как следует застыть. Важно, чтобы крем не получился жидким.

На плоское блюдо выложить безе со срезанными верхушками, промежутки между безе засыпать кусками и порошком того же безе. Намазать крем густым слоем, посыпать все это измельченными грецкими орехами. Далее густо засыпать кусочками и порошком безе орехи, снова смазать кремом, повторять операцию до исчерпания ингредиентов. Получившуюся пирамидообразную массу посыпать порошком безе и украсить клюквой. Поставить торт на 1 ч в холодильник. Подавать охлажденным.

Бисквитный торт «Ежевика со сливками»

Для теста: *75 г муки грубого помола, 4 яйца, 100 г меда, 12 чайных ложек тертой цедры лимона, 1 ст. ложка пшеничной муки, щепотка соли.*

Для начинки: *400 г свежей или замороженной ежевики, 2 ст. ложки меда, 200 г сливок.*

Для украшения: *100 г ежевики, 200 г сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Тесто: муку грубого помола поджарить в тефлоновой сковороде без масла до золотистого цвета 5 мин при постоянном помешивании. Желтки взбить с медом до консистенции крема. Белки взбить с солью, вылить на желтковый крем. Смешать поджаренную муку, лимонную цедру и просеянную пшеничную муку и соединить с яичной смесью. Духовку нагреть до 175 ˚С. Форму выстлать пергаментом, выложить тесто. Выпекать 35 мин. Остудить.

Начинка: ягоды смешать с медом. Сливки взбить. Бисквитный корж разрезать поперек. Нижнюю половину коржа смазать сливками, покрыть медово-ягодной смесью. Накрыть второй половиной коржа. Перед тем как украсить торт, поставить в холодильник на 1 ч.

Украшение: сливки взбить с сахарной пудрой. Полученной массой смазать торт по краям. Ягоды разложить сверху.

Бисквитный торт с фруктами или ягодами

Для теста: *6 яиц, 125–150 г сахара, 60 г муки, 60 г картофельного крахмала, тертая цедра лимона.*

Для начинки: *600 г свежих ягод, 2 ст. ложки сахара.*

Для украшения: *1,5–2 стакана 35%-ных сливок, 2 чайные ложки сахара, орехи, шоколад.*

Белки взбить, сахар добавлять постепенно и взбивать еще несколько минут. Смешать с желтками и мукой. Вылить тесто на промасленный и посыпанный панировочными сухарями противень или на разложенную бумагу, разровнять. Выпекать при средней температуре 5–7 мин. Бисквит остудить, положить на него ягоды, смешанные с сахаром. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену, равномерно нанести на бисквит, посыпать рублеными орехами и тертым шоколадом.

Бисквитный торт «Полянка»

Для теста: *150 г муки, 120 г сливочного масла, 50 г молотых лесных орехов, 50 г сахара, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо.*

Для начинки: *250 г красной смородины, 1 лимон, 40 г кокосовой стружки, 80 г сахара, 4 яйца , 4 стаканчика йогурта (по 125 г), 80 г муки, 500 г киви, 1 пакетик фруктового желе для заливки тортов, 0,5 л белого вина. Для украшения: 18 ложек сливок, ванилин.*

Тесто: просеянную муку смешать с орехами, натертым маслом, сахаром, яйцом и сметаной. Замесить тесто. Форму для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, тесто раскатать в круг диаметром 30 см и выложить в форму, приподняв края на 4 см.

Начинка: кокосовую стружку слегка обжарить с 1 ст. ложкой сахара до золотистого цвета. Высыпать на тесто. Сверху выложить смородину. Отдельно взбить желтки с оставшимся сахаром до получения светлого густого крема, постепенно добавить йогурт, сок пол-лимона и тертую цедру второй половины лимона. В конце осторожно ввести взбитые белки. Равномерно распределить йогурт поверх ягод. Выпекать пирог около 40 мин в предварительно разогретой до 200 °С духовке. Киви очистить, нарезать тонкими кружками. Приготовить желе, добавив белое вино.

Украшение: торт немного остудить, вынуть из формы. После того как торт окончательно остынет, украсить его киви. Сверху выложить желе. Взбить сливки с ванилином. Наполнить кондитерский шприц сливками и украсить торт по краям маленькими сливочными розочками.

СОВЕТ. При взбивании желтков можно добавить для пышности щепотку соли. Желтки с сахаром быстрее взбиваются в теплом помещении.

Торт песочно-миндальный

Для песочного теста: *300 г муки, 300 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца.*

Для миндальной массы – 1: *400 г миндаля, 400 г сахарной пудры, 2 яичных белка, 1 чайная ложка лимонного сока.*

Для миндальной массы – 2: *100 г миндаля, 8 яичных белков, 50 г муки, 200 г сахара.*

Песочное тесто: смешать муку с сахаром, положить в нее масло и изрубить ножом в крупку. Добавить яйца и быстро замесить тесто. Убрать его в холодильник на 15 мин. Замерзшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, переложить его в смазанную маслом и посыпанную мукой круглую форму и снова убрать в холод.

Миндальная масса – 1: 400 г миндаля ошпарить кипятком. Сахарную пудру растереть с яичными белками, прибавляя по капле лимонный сок. Когда масса станет совершенно белой и густой, добавить в нее измельченный миндаль, перемешать и разложить по краю приготовленного песочного коржа.

Поставить торт на 1 ч в теплое место. Когда миндальная масса подсохнет и перестанет прилипать к пальцам, поставить торт в духовку со средним жаром. Как только торт слегка зарумянится, вынуть его, заполнить всю середину миндальной массой и снова поставить в духовку. Держать на слабом огне 20 мин, после чего потушить огонь, а торт оставить в духовке, чтобы миндальная масса хорошо просохла.

Миндальная масса – 2: миндаль, не очищая от кожицы, слегка поджарить и истолочь в ступке, а затем взбить с 3 яичными белками. Выложить массу в кастрюлю, добавить сахарный песок, 1 белок и 50 г муки; все это смешать и подогреть, помешивая, на слабом огне до температуры парного молока. Отдельно взбить 5 белков, смешать с подогретой массой, разложить на торте и слегка посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный торт с лимонной глазурью

Для теста: *5 яиц, щепотка соли, 3 ст. ложки теплой воды, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, немного рома, 70 г крахмала, 150 г муки, 2 неполные чайные ложки разрыхлителя, 1 ст. ложка какао, 50 г тертого сладкого миндаля, 100 г маргарина.*

Для начинки: *200 г жирного творога, 1 ст. ложка сахара, лимонная цедра, 3 ст. ложки вишневого повидла, 6 г желатина, 250 г взбитых сливок.*

Для украшения: *300 г сахара, 0,5 стакана воды, 0,5 ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка сливочного масла, сок 0,5 лимона, 1 пакетик шоколадной глазури.*

Тесто: взбить желтки с сахаром, добавить теплый растопленный маргарин, соль, теплую воду, ванильный сахар. Просеянную муку, крахмал, разрыхлитель, какао всыпать по ложке, осторожно перемешивая. Добавить ром и миндаль. Ввести взбитые в крутую пену белки и выложить тесто в смазанную жиром форму диаметром 24–26 см, разровнять и выпекать при 200 °С 25 мин. После остывания разрезать корж на три части одинаковой толщины.

Начинка: 200 г творога смешать с сахаром, цедрой и повидлом. Желатин замочить в холодной воде на 10 мин, затем поставить на слабый огонь и при постоянном помешивании растворить, влить в творог. Дать массе немного остыть. Как только она начнет застывать, добавить взбитые сливки. Этой массой смазать нижние коржи торта.

Украшение: сахар залить горячей водой, уксусом, накрыть и варить. Если капля сиропа тянет за собой нить, снять с огня, ввести масло, сок и растирать. Когда сироп начнет густеть и белеть, вылить на торт.

Торт-крем

800 мл молока, 300 г сахар, 8 яиц, 200 г сметаны, 25 г желатина, 300 г фруктов (персики, абрикосы, вишни и т. п.).

В кипяченое молоко всыпать часть сахара и постепенно соединить со взбитыми желтками. Помешивая, смесь нагревать, пока не загустеет (не кипятить!). Положить заранее замоченный желатин (соотношение вода : желатин – 1 : 4), мешать до растворения желатина. Процедить и дать слегка застыть. Затем соединить со сметаной, взбитой с сахаром и крутой белковой пеной. Крем положить в форму вместе с дольками фруктов и поставить в холодильник. Перед подачей форму (дно и бока) опустить в горячую воду и сразу перевернуть на блюдо. Можно украсить сметаной и фруктами.

Домашний торт

4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны или сливок, 1 ст. ложка растительного масла, 2 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка соды, соль на кончике ножа.

Размешать яйца с сахаром. Добавить сметану или сливки, щепотку соли, растительное масло и муку. Тщательно все перемешав, вылить в форму, предварительно смазав ее жиром. Печь 25– 30 мин.

Торт «Клубника со сливками»

Для теста: *2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан клубничного варенья, 3 яйца, 2 чайные ложки пекарского порошка.*

Для крема и украшения: *500 г сметаны, 1 стакан сахарной пудры, клубника.*

Тесто: все компоненты перемешать и испечь три коржа.

Крем: промазать каждый сметанным кремом, приготовленным из предварительно отцеженной сметаны, взбитой с сахарной пудрой.

Коржи выложить друг на друга и еще раз запечь в духовке в течение 15 мин.

Украшение: верх охлажденного торта украсить сметанным кремом и клубникой (свежими ягодами или из варенья).

Торт «Пай»

Для основного теста: *3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 1 чайная ложка соли.*

Для бисквита: *4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.*

Для начинки и украшения: *1 стакан яблочного конфитюра или пюре, 0,5 стакана сахарной пудры.*

Основное тесто: муку и масло порубить ножом в миске, чтобы получилась маслянистая крупка. Добавить сметану, смешанную с солью, и быстро замесить тесто. Разложить его ровным слоем на смазанной маслом глубокой форме для выпечки, прижимая пальцами. Поставить форму в хорошо нагретую духовку и слегка подрумянить корж.

Бисквит: отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром до однородности, а белки взбить в крепкую пену. Соединить и, продолжая взбивать, постепенно ввести муку.

Вынуть корж из духовки, выложить на него яблочную начинку, а сверху залить ровным слоем бисквитной массы. Снова поместить форму в духовку, убавив жар. Когда бисквит пропечется, вынуть торт и обсыпать его сахарной пудрой.

Вишневый торт

Для безе: *3 яичных белка, 200 г сахара, 100 г горькой шоколадной глазури.*

Для крема и украшения: *375 г вишни, 160 г сахара, 5 яичных желтков, 2 пакетика ванильного сахара, 600 мл сливок, 1 ст. ложка какао, 50 г шоколадной стружки, 125 г вишни, несколько маленьких веточек мяты.*

Безе: взбить белки с сахаром. Положить массу в кондитерский мешочек и выложить круг диаметром 26 см на противень, покрытый бумагой. Из оставшейся массы сделать маленькие розочки. Подсушивать в духовке 3 ч при 80 °С. Расплавить на паровой бане шоколадную глазурь и намазать на охлажденный корж.

Крем и украшение: вынуть косточки из вишни и потушить ее 5 мин с 5 ст. ложками воды, 40 г сахара, а затем сделать пюре. Взбить желтки на горячей паровой бане до образования пены, добавив 120 г сахара и ванильный сахар. Взбить сливки и перемешать с массой. Разделить ее пополам. Одну половину перемешать с какао и шоколадной стружкой, вторую – с вишневым пюре. Поставить кольцо для торта вокруг коржа-безе. Намазать на него шоколадную массу, сверху выложить вишневую начинку и убрать торт в морозильную камеру на 6–8 ч. Затем осторожно снять кольцо и украсить торт вишней, розочками безе и веточками мяты.

Торт «Фруктовый аромат» (рецепт для микроволновой печи)

Для основы: *4 яйца, 0,5 стакана сахара, 4 ломтика белого хлеба, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 стакан фиников, 0,5 стакана кураги, 2 ст. ложки изюма, 0,5 чайной ложки лимонного сока, 3 ст. ложки воды, немного цукатов из апельсиновых корок.*

Для глазури: *1 плитка шоколада, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Основа: размять большую часть орехов, а остальные порезать крупными кусочками. Желтки, растертые с сахаром, смешать с орехами. Добавить в эту массу раскрошенный хлеб, порезанные цукаты и фрукты, теплую воду и лимонный сок. Все хорошо вымесить и добавить взбитые белки. Осторожно перемешать и выложить «тесто» в форму, смазанную маслом. Выпекать в печи при мощности выше средней в течение 15 мин. Готовый торт вынуть из формы и остудить.

Шоколадная глазурь: в небольшом количестве воды растворить шоколад, добавить сливочное масло и растереть до однородности.

Полученной массой полить остывший торт.

Торт «Киевский»

Для коржей: *1 стакан измельченных грецких орехов, 235 г сахарной пудры, 200 г муки, 8 яичных белков, щепотка ванилина.*

Для крема: *1/3 стакана сахара, 1,5 яичных желтка, 30 г воды, 200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 1 чайная ложка какао.*

Коржи: охлажденные белки взбить в крепкую пену, добавить сахарную пудру, орехи и муку. Все перемешать. Полученную массу разделить на 3 части и по очереди выпекать на кондитерском листе с наложенной на него фольгой, смазанной и подпыленной мукой, при температуре 130–160 ˚С в течение 1,5 ч. Испеченные коржи смазать белым кремом и уложить друг на друга. Верх и бока торта смазать коричневым кремом.

Крем: сахар, яичные желтки и воду соединить и взбить, подогреть до 90–95 ˚С, влить сгущенное молоко и взбивать 2–3 мин. Сливочное масло порезать на кусочки и взбить до образования пышной массы. Непрерывно взбивая, ввести в масло яично-молочную смесь. Отделить 1/3 часть крема, добавить в нее какао и взбить до однородности, а в оставшийся крем можно добавить щепотку ванилина.

Творожно-миндальный торт

Для основы: *2 яйца, 125 г сливочного масла, 100 г сахара, щепотка соли, цедра 0,5 лимона, 1 чайная ложка разрыхлителя, 120 г муки, 1 готовый корж из песочного теста.*

Для начинки: *1 банка мандаринов (350 г), по 500 г творога и сливок, 2 яйца, 16 г желатина, 125 г сахара, по 2 ст. ложки сахарной пудры и малинового желе, сок 0,5 лимона, 70 г марципановой массы, 30 г сахарной пудры, 0,5 чайной ложки какао, ванильный сахар, рубленые фисташки.*

Основа: смешать масло, сахар, соль, цедру, муку, яйца и разрыхлитель. Выложить тесто в смазанную жиром разъемную форму. Выпекать 30 мин при 200 °С. Разрезать корж по горизонтали.

Начинка: откинуть на дуршлаг фрукты и собрать сироп. Замочить и распустить желатин.

Перемешать творог, желтки, сахар, ванильный сахар, сок лимона и 4 ст. ложки сиропа. Ввести в массу желатин. Отдельно взбить сливки и белки. Перемешать с кремом. Добавить фрукты.

Намазать желе на песочный корж. Накрыть выпеченным коржом. Смазать кремом и накрыть вторым коржом. Охлаждать 3 ч. Затем смешать марципановую массу и сахарную пудру. Разделить пополам и половину массы смешать с какао. Из полученной массы сделать фигурки зайчиков. Украсить торт фигурками зайчиков, орехами и пудрой.

Апельсиновый торт

Для основы: *280 г сахара, 7 яиц, натертая цедра и сок 2 апельсинов, 30 г муки-крупчатки, 80 г бисквитной крошки, 280 г молотого миндаля, масло и панировочные сухари для смазки и обсыпки формы.*

Для украшения: *200 г апельсинового желе, 100 г жареных миндальных хлопьев, 7 кружочков глазированного апельсина.*

Основа: форму смазать маслом и обсыпать сухарями, духовку разогреть до 200 °С. Желтки с половиной сахара растереть добела. Добавить апельсиновую цедру и сок. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с растертыми желтками. В массу понемногу всыпать просеянную муку, миндаль и бисквитную крошку. Тесто вылить в форму и выровнять верх. Выпекать 30–40 мин. Готовую основу остудить. *Украшение:* апельсиновое желе разогреть, обмазать им торт, обсыпать миндальными хлопьями и украсить половинками кружков апельсина.

Торт «Наталия»

Для теста: *1 стакан молотых сухарей, 5 яиц, 0,5 стакана сахара, сухари на посыпку формы.*

Для крема: *2 яйца, 1 ст. ложка муки, 0,5 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, 0,5 стакана орехов, 100 г сливочного масла.*

Тесто: желтки растереть с сахаром, добавить молотые сухари. Взбить белки в густую пену, перемешать с желтковой массой и выложить в форму, посыпанную сухарями. В течение 20–25 мин выпекать в духовке. Готовый торт разделить на пласты, смазать кремом и сверху посыпать измельченными орехами.

Крем: смешать яйца, муку, сахар, горячее молоко и орехи. Все проварить до густой однородной массы, непрерывно помешивая. Массу охладить и добавить сливочное масло.

Торт «Оранжевое небо»

2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 желток, 50 г апельсинового джема, 250 мл сливок, 150 г сахара, 1 яйцо, цедра от 3 лимонов, 1 апельсин, 2 ст. ложки воды.

Песочное тесто, приготовленное из муки, сахара, масла и желтка, поместить в холодильник. Раскатать тесто в лепешку, выложить в форму и намазать апельсиновым джемом. Покрыть тесто массой из сливок, сахара, яйца, цедры и поставить в духовку на 50–60 мин. В горячий сироп, состоящий из воды и сахара, выложить дольки апельсина на несколько минут. Затем уложить апельсины на готовый торт и украсить его ягодами.

Непеченый торт

По 250 г сливочного масла и мармелада, 200 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 100 г шоколада, 500 г печенья, 50 г коньяка или вишневой наливки.

Этот торт очень легко готовится, поскольку его не надо печь. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой добела, добавить по одному желтку, растопленный шоколад, мелко нарезанный мармелад, накрошить печенье и сбрызнуть все это коньяком или вишневой наливкой. Через 15 мин массу перемешать, переложить на блюдо и оформить в виде круглого торта. Оставить торт на ночь в прохладном месте. Утром сверху и с боков украсить его взбитыми с сахаром яичными белками, нарисовать натертым на терке шоколадом или порошком какао круг, циферблат часов и стрелки.

Торт «Сладкая мечта гурмана»

Для основы: *5 яиц, 4 стакана белого вина, 150 г сахара, тертая цедра лимона, 1 чайная ложка лимонного сока, 125 г муки, молотый миндаль.*

Для начинки: *20 г желатина, 1/4 стакана белого вина, 2 кружочка лимона, 1 гвоздика, корица, 4 яйца, 175 г сахара, 8 г ванилина, щепотка соли, 400 г сливок.*

Для украшения: *300 г винограда, 1/3 лимона.*

Основа: желтки взбить с теплым вином, подмешав 100 г сахара и цедру лимона. Белки с лимонным соком взбить в пену, добавляя оставшийся сахар. Белковую смесь, муку, миндаль смешать с желтковым кремом. Заполнить массой форму и выпекать до 25–30 мин в разогретой до 180 °С духовке. Бисквит охладить и разрезать пополам.

Начинка: замочить желатин в воде. В подогретое вино добавить кружочки лимона и пряности и дать смеси настояться около 10 мин. Смешать яйца со 150 г сахара, добавив соль и ванилин, залить горячим вином (пряности и лимон предварительно вынуть) и взбивать крем до густоты около 2 мин на водяной бане. Добавить желатин и как следует размешать. Крем на 30–40 мин поставить в холодное место. Незадолго до загустения крема добавить взбитые с сахаром сливки.

Украшение: готовые коржи смазать кремом и выложить сверху виноградины, кружочки лимона (апельсина, манго, ананаса). Приготовить заливку из виноградного сока с сахаром и полить ею ягоды. Перед подачей на стол края торта обмазать взбитыми сливками и посыпать лимонной цедрой. Украсить по желанию половинками вишен.

Торт «Восточная сказка»

Для теста: *350 г муки, 250 мл молока, 2 ст. ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 20 г дрожжей, 80 г миндальных хлопьев, 1/4 яйца, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла, 0,5 чайной ложки молотой корицы.*

Для медового сиропа: *2 ст. ложки сливочного масла, 6 ст. ложек меда, 2 ст. ложки сахара, 100 г миндаля.*

Тесто: в кипяченое молоко добавить сахар, соль, масло. Муку смешать с миндальными хлопьями, добавить дрожжи, подогретое молоко, изюм, яйцо и замесить тесто. Затем раскатать тесто в пласт, смазать маслом, посыпать сахаром и корицей. Свернуть в рулет, разрезать на ломтики и скатать их в шарик.

Медовый сироп: масло растопить с сахаром, медом и миндалем и вылить в форму. Шарики из рулета уложить в форму и выпекать торт 20–30 мин.

Торт «К чашечке кофе»

Для основы: *125 г сливочного масла, 200 г сахара, соль, корица, лимонная цедра (минимум), 6 желтков, 6 белков, 200 г муки, шоколад.*

Для крема: *1 ст. ложка растворимого кофе, 150 г сахара, 250 г размягченного сливочного масла, 17 кофейных зерен, 50 г миндальных хлопьев.*

Основа: хорошо перемешать масло с половиной сахара, солью, корицей и цедрой, добавить желтки и растопленный шоколад. Белки взбить со второй половиной сахара и соединить с шоколадной массой, добавить в муку, перемешать, выложить тесто в форму и поставить на 50–60 мин в духовку.

Крем: масло взбить в пену, добавляя растворимый кофе и сахар, до образования крема. Бисквит разрезать на пласты и обмазать кофейным кремом. Торт обсыпать миндальными хлопьями и кокосовой стружкой.

Торт «Птичье молоко»

Для крема-суфле: *6 яичных белков, 1,5 стакана сахара, 1 ст. ложка желатина, 250 г сливочного масла.*

Для теста: *1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 6 яичных белков и 12 желтков.*

Для глазури: *200 г измельченного черного шоколада.*

Крем-суфле: желатин замочить в теплой воде примерно на 10 ч. Потом перелить его в кастрюлю, поставить на огонь, сварить и процедить. Одновременно осторожно отделить 6 белков и взбить их, понемногу добавляя сахар. Потом ввести тонкой струйкой охлажденный, но жидкий желатин и размягченное сливочное масло. Поставить все в холодильник.

Тесто: отделить еще 6 белков, взбить их в крепкую пену, добавить сахар, затем желтки (обязательно по одному!). После этого всыпать сразу всю муку, хорошо, но осторожно перемешать. Выложить подготовленное бисквитное тесто на противень, покрытый хорошо промасленной калькой и присыпанной мукой, затем сразу поставить в разогретую до средней температуры духовку. Печь примерно 40–45 мин, затем достать бисквит из духовки, осторожно отделить от кальки и выложить остывать на разделочную доску, слегка подпыленную мукой. После того как бисквит остынет, намазать его кремом-суфле (он к тому времени застынет), выкладывая его ложкой. Крем-суфле разровнять, поставить торт в холодное место примерно на 40 мин.

Глазурь: шоколад растопить на водяной бане, охладить (он должен быть чуть теплым) и покрыть тонким слоем суфле. До подачи выдержать торт в холодном месте.

Торт «Московский»

500 г печенья песочного или бисквитного, 200 г сливочного масла (или маргарина), 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 2 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1/4 стакана измельченных грецких орехов, 1/4 стакана джема (яблочного или вишневого), 1 пакетик ванилина, 1 ст. ложка сахара, кокосовая стружка.

В кипяченое молоко засыпать муку, какао и сахар. Все это варить на слабом огне, помешивая, до закипания. Потом массу охладить. Масло взбить с сахарной пудрой до получения однородной массы. Не переставая взбивать, добавить молочную смесь. Печенье погрузить в холодное молоко и уложить пластами, смазанными кремом и посыпанными орехами. Верхний пласт украсить джемом, посыпать измельченными орехами и кокосовой стружкой. Выдержать 3–4 ч и подать к чаю.

Торт «Морские волны»

Для теста: *4 стакана муки, 400 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, 1,5 ст. ложки столового уксуса, 1 яйцо, щепотка соли.*

Для крема: *300 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока, кокосовая стружка, тертый шоколад.*

Тесто: муку порубить с размягченным маргарином. Добавить яйцо, воду, уксус и щепотку соли. Тесто хорошо вымесить и поставить в холодильник на 1 ч. Подготовленное тесто разделить на 6 частей. Каждую часть раскатать и выпекать в смазанной маслом форме. Коржи выпекаются очень быстро, поэтому необходимо следить за цветом.

Как только корж станет золотистым, вынуть форму из духовки. Готовые коржи оставить остывать.

Крем: взбить сгущенное молоко с размягченным маслом. Намазать кремом коржи. Верхний корж посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Сладкая пена»

Готовый бисквитный или песочный корж, 3 яйца, 125 г сахара, ванилин, 125 мл воды, 20 г желатина, 3/8 л белого вина, 50 г миндаля.

Яичные желтки, сахар и ванилин растереть до пены. Воду вскипятить и растворить в ней размягченный желатин. Подлить вино; когда начнет образовываться желе, постепенно влить желтки. Затем добавить взбитые белки и миндаль. Массу выложить на корж. Торт поместить в холодильник до полного застывания крема.

Бисквитный торт (рецепт для микроволновой печи)

0,5 стакана муки, 2 чайные ложки порошка какао, 3/4 стакана сахара, 100 г маргарина, 3 яйца, 2 ст. ложки воды.

Маргарин растопить и растереть с сахаром до пышности. Муку смешать с какао, теплой водой и яйцами, хорошо перемешать и добавить в смесь маргарина с сахаром. Перемешать и взбить еще раз. Тесто уложить в цилиндрическую форму диаметром около 16 см, выровнять верх. Выпекать на решетке в печи при полной мощности 5 мин. Вынув, дать торту постоять в форме до полной готовности. Затем перевернуть его на доску и дать остыть. Готовый бисквит разрезать на две части.

Один корж можно смазать джемом или вареньем, другой – кремом.

Торт «Праздничный»

Для основы: *140 г меда, 120 г манной крупы, 120 г сахарной пудры, 80 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ст. ложка рома, 1 чайная ложка разрыхлителя, апельсиновая цедра по вкусу, 100 г глазированного арахиса.*

Для ромовой глазури: *200–250 г сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки рома.*

Для глазированного арахиса: *140 г мелкого сахарного песка, 140 г арахиса.*

Для крема: *2 ст. ложки меда, 150 г сливочного масла, 125 мл молока, 30 г муки, 100 г глазированного арахиса, ванильный сахар по вкусу.*

Основа: смешать мед со сливочным маслом и разогреть, перемешивая, на слабом огне. Добавить желтки, сахар, апельсиновую цедру, ром и все тщательно перемешать.

Растолочь арахис, смешать его с манной крупой и разрыхлителем. Отдельно взбить в крутую пену белки. Добавлять попеременно в медовую массу арахисовую смесь и белки, каждый раз осторожно перемешивая. Выпекать в духовке в подготовленной форме.

Ромовая глазурь: сахарную пудру дважды просеять сквозь сито, смешать с горячей водой и растереть, понемногу добавляя ром, до желаемой плотности глазури.

Глазированный арахис: очищенный арахис выдержать немного в духовке, затем с помощью салфетки удалить оболочку. Из сахарного песка сделать жженку, всыпать арахис, выложить теплую массу на мокрую керамическую плитку. Когда масса остынет, тонко ее размельчить.

Крем: тщательно смешать молоко, муку, ванильный сахар, поставить на слабый огонь до загустения, не прекращая размешивания. Снять с огня и продолжать размешивать, пока масса не остынет. Добавить растертое с медом сливочное масло и взбивать до получения густого однородного крема. Понемногу ввести в крем толченый глазированный арахис.

Оформление торта: готовую основу торта охладить и разрезать на 3 горизонтальных пласта. Прослоить каждый пласт кремом с глазированным арахисом, сверху торт покрыть ромовой глазурью и украсить по вкусу.

Торт «Домашний» (рецепт для микроволновой печи)

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 плитка шоколада, 1 чайная ложка гашеной соды.*

Для сметанного крема: *1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.*

Тесто: из муки, сахара, меда, сливочного масла, яиц, соды замесить тесто. Сформировать из него шарики величиной с орех. Положить их на противень, смазанный маслом, и выпекать при средней мощности 5–7 мин. Теперь будем строить «гнездо». На плоское блюдо уложить слоем шарики (дно), залить растопленным шоколадом. Затем сделать из шариков бортик («гнездо») и тоже залить растопленным шоколадом. Оставшиеся шарики положить внутрь «гнезда» и залить сметанным кремом. Это будут «яйца». Поставить торт на 2 ч в холодильник.

Сметанный крем: взбить сметану с сахаром.

Торт «Красное и черное»

Для бисквитной основы торта: *6 яичных желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка гашеной соды, ванильный сахар, 1,5 стакана муки, 1/4 стакана какао-порошка.*

Для сливочной основы торта: *6 яичных белков, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 чайная ложка гашеной соды, 1,5 стакана муки, ванилин, красный ягодный сок.*

Для крема: *2 ст. ложки мелкого сахара, 2 яйца, 0,5 л теплого кипяченого молока, 300 г размягченного сливочного масла.*

Бисквитная основа: желтки растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду, какао-порошок и муку. Вымешать тесто (густота, как на оладьи), вылить его в смазанную маслом глубокую сковороду и выпекать в духовке с несильным жаром 40–45 мин.

Сливочная основа: взбить белки до крутой стойкой пены, добавить сахар, красный сок от ягод (от количества сока зависит окраска заготовки) и хорошо растереть. Смешать растопленное сливочное масло, сметану, измельченные грецкие орехи, ванилин и муку. Осторожно ввести в тесто подготовленные белки, хорошо вымешать и выпекать так же, как темный корж.

Крем: сахар растереть с яйцами, постепенно влить молоко, тщательно перемешать и довести до кипения на совсем слабом огне, не прекращая взбивать крем. Быстро остудить и, добавляя в крем небольшими порциями сливочное масло, хорошо перемешать. Размешивать крем необходимо только в одну сторону – тогда он получится воздушным.

Готовым коржам дать остыть, разрезать их на горизонтальные пласты. Получатся два красных и два темных пласта основы из теста.

Края пластов выровнять ножом, прослоить пласты кремом и, чередуя по цвету, уложить на смазанное кремом плоское блюдо. Верхнюю часть торта обильно смазать кремом и обсыпать торт крошкой из обрезков, полученных при выравнивании пластов.

Торт «Праздничный»

Для бисквитного теста: *0,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан мелкого сахара, 350 г сметаны, ванильный сахар по вкусу.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 8 полных ст. ложек сахара, 2 яйца.*

Для глазури: *6 ст. ложек молока, 6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек какао-порошка.*

Бисквитное тесто: взбить яйца с сахаром, добавить сметану и ванильный сахар. Не прекращая взбивать массу, ввести понемногу муку. Получившееся жидкое тесто разделить на 2 части (2/3 и 1/3 массы). В большую часть теста вмешать 3–4 чайные ложки какао-порошка. Вылить тесто в большую круглую или квадратную форму, положив на дно промасленную бумагу, кальку или специальную бумагу для выпечки тортов. Вторую – светлую и меньшую часть теста – перелить в подготовленную для выпечки неширокую высокую кастрюльку или форму (как для кулича), также предварительно положив на дно промасленную бумагу. Выпекать бисквиты одновременно в обеих формах в горячей духовке около 45 мин. Дверку духовки в течение 30 мин не открывать. Если верх бисквитов подрумянится, прикрыть их бумагой, смоченной водой, или фольгой.

Крем: размягченное масло взбить в миксере с сахаром до густой, эластичной массы, добавляя по одному яйцу.

Оформление торта: готовые бисквиты охладить, снять с них бумагу. Разрезать больший бисквит на 2 горизонтальных коржа, прослоить их подготовленным кремом. По желанию можно коржи слегка пропитать жидким сиропом из душистого домашнего варенья (роз, алычи или айвы). Верх торта и бока смазать тонким слоем фруктового повидла, нанести достаточно толстый слой крема и обсыпать толчеными орехами. Более высокий и меньший по размеру круглый бисквит разрезать пополам вдоль и срезать верхушку. Срез обеих половинок бисквита слегка смазать повидлом и залить ровным слоем шоколадной глазури. Дать глазури хорошо застыть и затем сливочным кремом оформить на глазированной поверхности круглый циферблат часов с цифрами и стрелками, показывающими почти полночь. Боковые части слегка сровнять. Смазать их и верх заготовки кремом, обсыпать толчеными орехами. Установить «часы» на постамент из оформленного бисквита так, чтобы оба подготовленных циферблата были на наружной стороне «часов». Сверху поместить свечи, поставленные в пластмассовые подсвечники. На Новый год, в полночь, погасить свет и зажечь свечи на торте.

Цитрусовый торт

11/4 стакана муки, 1,5 стакана сметаны, 9 яиц, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона или апельсина.

Сметану соединить с мукой и, размешивая, довести до кипения. Когда остынет, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, размешать и ввести взбитые белки. Полученную массу вылить в смазанную маслом форму и подрумянить в духовке. Подавать с вареньем и сливками.

Творожный торт со сливками

Для теста: *по 125 г муки, сахара, сливочного масла, 2 яйца, щепотка соли, 1 чайная ложка разрыхлителя, жир и панировочные сухари для смазки формы, сахарная пудра для посыпки.*

Для крема: *9 листиков белого желатина, 500 г творога, 3 яичных желтка, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сок и тертая цедра от 0,5 лимона, 380 г консервированных мандаринов, 250 мл сливок, 3 яичных белка, щепотка соли.*

Тесто: масло растереть добела, добавляя сахар, яйца и соль. Растирать, пока масса не станет белой. Всыпать туда муку с разрыхлителем и размешать. Смазать маслом разъемную форму диаметром 26 см, обсыпать панировочными сухарями, заполнить тестом и выпекать в духовке при температуре 180–200 °С примерно 35 мин. Готовый корж выложить на подставку для остывания. Затем разрезать по горизонтали и на верхнем слое обозначить 12 кусков.

Крем: творог смешать с желтками, сахаром, ванильным сахаром, лимонным соком, цедрой и соком от мандаринов. Массу взбивать до образования пены. Приготовить желатин, немного остудить и, смешав с творожной массой, поставить в холодное место. Сливки и белки с солью взбить в крепкую пену и вместе с мандаринами добавить в застывающую творожную массу. Закрыть вокруг коржа бортик разъемной формы. Выложить творожную массу на корж, сверху накрыть коржом с обозначенными кусками и поставить в холодное место. Перед подачей к столу посыпать торт сахарной пудрой.

Вместо песочного теста можно использовать готовый бисквит.

Торт «Приключение»

Для теста: *0,5 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 120 г сливочного масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соды, уксус, соль на кончике ножа.*

Для крема: *0,5 банки сгущенного молока, 300 г сливочного масла, небольшое количество кокосовой стружки.*

Яйцо взбить с сахаром в пену. Добавить соль, гашеную соду и муку. Масло или маргарин добавлять небольшими порциями. Тесто должно быть крутое. Если тесто получилось недостаточно плотным, добавить немного муки. Готовое тесто пропустить через мясорубку. Получившиеся палочки выложить на смазанный противень так, чтобы они не слипались, и выпекать. Когда палочки приобретут золотистый цвет, вынуть противень из духовки. Палочки осторожно поломать на небольшие кусочки размером 2–3 см. Сгущенное молоко сварить до коричневого цвета, охладить и взбить с размягченным сливочным маслом. Перемешать палочки с кремом и выложить горкой. Посыпать торт кокосовой стружкой.

Шоколадный торт

4 яйца, 200 г нуги, ванильный сахар, 80 г муки, разрыхлитель, 80 г бисквитного пе ченья, 80 г молотых орехов, 300 мл сливок, 300 г глазури, 250 г сливочного масла, 4 ст. ложки малиновой водки, консервированная брусника, шоколадная стружка.

Белки отделить от желтков. Желтки взбить с разогретой нугой и ванильным сахаром. Взбить и добавить белки. Всыпать муку с разрыхлителем. Печенье искрошить, добавить в смесь вместе с орехами. 150 мл сливок взбить и ввести в получившуюся массу. В форму выкладывать по 1/4 массы и выпекать в течение 15 мин. Глазурь растопить в 150 мл сливок, остудить и взбить. Добавить масло и водку. Ягоды разложить на корже. Накрыть вторым коржом и смазать 4 ст. ложками крема. Так же поступить с 3-м и 4-м коржами. Обмазать торт оставшимся кремом и украсить шоколадной стружкой.

Абрикосовый торт с марсалой

Для теста: *100 г сахара, 3 яичных желтка, 300 г растопленного сливочного масла, 120 г пшеничной муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 3 яичных белка, сливочное масло для смазывания формы.*

Для абрикосовой начинки: *3 листика (4,5 г) желатина, 300 г нарезанных абрикосов, 5 ст. ложек лимонного сока, 60 г сахара, 2 яичных желтка, 100 мл вина «Марсала», 2 яичных белка, 100 г сливок, 1 чайная ложка тертой цедры лимона, 10 очищенных от кожицы половинок абрикосов (около 400 г), 3 ст.*

ложки абрикосового конфитюра, 1 ст. ложка жареного рубленого миндаля.

Тесто: растереть сахар и желтки в пену. Добавить сливочное масло. Затем просеять муку, смешать с пекарским порошком и попеременно со взбитыми в густую пену белками порциями вводить в желтковую массу.

Смазать сливочным маслом разъемную форму диаметром 24 см. Вылить в нее тесто и выпекать в средней части духовки 50 мин при температуре 180 ˚С. Примерно через 25 мин накрыть торт алюминиевой фольгой и печь до готовности. Горячий бисквит вынуть из формы и остудить.

Абрикосовая начинка: желатин замочить в 300 мл холодной воды. Половинки абрикосов залить лимонным соком. Растереть сахар и желтки в белый крем. Нагреть вино и растворить в нем отжатый желатин. Ввести эту массу в желтковый крем и поставить на 10 мин на холод. Взбить белки в крепкую пену и смешать со взбитыми сливками, затем перемешать эту массу с ломтиками абрикосов, лимонным соком и желтковым кремом.

Охлажденный бисквит поставить на блюдо и снова закрыть вокруг него бортик разъемной формы. Выложить на корж абрикосовую начинку и поставить на 3 ч на холод. Торт украсить половинками абрикосов (выпуклой частью вверх), смазать протертым сквозь сито абрикосовым конфитюром и посыпать миндальной крошкой.

СОВЕТ: абрикосы чистятся легче, если их перед этим обдать кипятком. Можно также использовать консервированные плоды.

Торт на меду со сливочным кремом

Для теста: *1,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложка жидкого меда, 0,5 чайной ложки разрыхлителя.*

Для крема: *400 г размягченного сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с сахаром, 0,5 чайной ложки лимонной цедры, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов.*

Тесто: яйца взбить с сахаром, добавить мед и хорошо перемешать. Затем постепенно всыпать муку с разрыхлителем и перемешать, чтобы не было комочков. Разделив тесто пополам, испечь 2 коржа (каждый выпекать 20 мин в разогретой до 200 ˚С духовке).

Крем: размягченное масло взбить миксером со сгущенным молоком, добавить лимонную цедру.

Охлажденные коржи прослоить кремом. Верх торта тоже намазать кремом и посыпать измельченными орехами.

Торт «Медовый улей»

Для теста: *3 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Для крема: *150 г размягченного сливочного масла, 1/4 банки сгущенного молока, 1–2 ст. ложки ликера или коньяка.*

Яйца с сахаром взбить миксером. Добавить мед, всыпать муку с разрыхлителем и перемешать. Из теста испечь 4 тонких коржа одинаковой величины. Для этого разделить тесто на 4 части, ложкой перенести каждую часть в форму, смазанную маслом, равномерно распределив тесто рукой. Выпекать коржи в разогретой до 200 ˚С духовке. Размягченное сливочное масло взбить миксером в пышную белую массу. Не переставая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и мед. Охлажденные коржи прослоить этим кремом, нарезать небольшими прямоугольниками и посыпать сахарной пудрой.

Яблочный торт

2 стакана муки, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 желтка, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 1/4 чайной ложки ванильного сахара, 300 г яблок, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, размягченное масло, ванильный сахар. Затем постепенно всыпать муку с разрыхлителем, перемешать все до состояния мелкой крошки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой противень слоем 1 см. Сверху выложить яблоки, натертые на крупной терке, посыпать сахарной пудрой (1 ст. ложка). На них выложить слой оставшегося теста. Поставить торт в разогретую до 160 ˚С духовку. Готовый торт посыпать оставшейся сахарной пудрой и нарезать на кусочки.

Торт «Исключение»

Для основы: *1 банка консервированных абрикосов, 1 ст. ложка абрикосового джема, 0,5 кг готового песочного теста.*

Для крема: *2 чайные ложки желатина, 2 яйца, 4 ст. ложки сахарной пудры, 0,5 ст. сливок, 0,5 кг мягкого творога.*

Основа: форму для торта смазать маслом, выложить в нее готовое раскатанное тесто, наколоть его вилкой. Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку и выпекать 15 мин. Готовый корж охладить и вынуть из формы.

Крем: замочить желатин. Смешать желтки с сахаром и творогом. Взбить в пену белки и сливки, добавить их по отдельности к творожной массе вместе с разведенным желатином и перемешать.

Залить охлажденный корж кремом, сверху выложить половинки абрикосов и полить подогретым абрикосовым джемом. Поставить торт в холодильник для застывания.

Бисквитный торт с клубникой

11/4 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 5 яиц, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 1 стакан готового заварного крема, 0,5 кг клубники, 1 ст. ложка миндаля, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Размягченное масло растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, постепенно, небольшими порциями добавить взбитые в пену яйца. Постоянно помешивая, всыпать муку с разрыхлителем. Тесто вылить в смазанную маслом форму, поставить в разогретую до 180–200 ˚С духовку и выпекать до золотистого цвета. Вынуть тесто из духовки, охладить, разрезать на два коржа и промазать их заварным кремом.

Украсить торт разрезанной на половинки клубникой, миндалем и посыпать сахарной пудрой.

Торт с курагой

Для теста: *1,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 стакан кураги, нарезанной кусочками, 1 лимон (цедра).*

Для крема: *150 г размягченного сливочного масла, 1/4 банки сгущенного молока, 1–2 ст. ложки ликера или коньяка.*

Тесто: яйца взбить с сахаром, добавить сметану и перемешать до полного растворения сахара. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, положить цедру лимона, курагу и еще раз хорошо перемешать. Готовое тесто вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 40–50 мин до готовности. Чтобы верх торта не подгорел, за 15 мин до готовности прикрыть его влажной пергаментной бумагой. Охлажденный торт разрезать на два коржа и промазать их кремом.

Крем: масло взбить до получения пышной массы белого цвета, постепенно ввести в него сгущенное молоко, добавить ликер.

Торт можно украсить курагой или цукатами.

Торт с брусникой

Для теста: *2 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 пакетик разрыхлителя, 1 стакан протертой с сахаром брусники.*

Для крема: *1,5 стакана густой сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 ст. ложки измельченного арахиса.*

Тесто: яйца взбить с сахаром, добавить масло, растертое добела, бруснику, сметану. Все перемешать и всыпать муку с разрыхлителем. Разделить тесто пополам. В смазанной маслом круглой форме испечь два коржа, разогрев духовку до 180 ˚С. Разрезать каждый корж пополам по горизонтали.

Крем: сахар взбить с охлажденной сметаной в пышную массу.

Полученные лепешки смазать кремом, накладывая одну на другую. Торт посыпать сахарной пудрой и арахисом.

Шварцвальд

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 желток, 2 чашки сваренного в молоке риса, 1 л молока, 4 яйца, 125 г творога, 75 г цукатов, корица, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Замесить тесто из муки, масла, сахара и желтка, потом поставить его на 2 ч в холодильник. Промыть рис, сварить его вместе с сахаром в молоке. Творог смешать с яйцами, цукатами и корицей. Раскатать тесто, положить его в форму и выложить в нее творожную массу. Края загнуть или срезать, сделать из них полоски и украсить торт решеткой. Выпекать 50 мин при температуре 150 °С.

Готовый торт украсить сахарной пудрой.

Бисквит с персиками и яблоками

Для бисквита: *150 г муки, 90 г сливочного масла, 6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 175 г сахара.*

Для начинки: *8 палочек ванили, 3 желтка, 250 мл молока, 50 г сахара, по 150 г малины, черники и абрикосов, 4 персика.*

Форма для выпечки диаметром 28 см.

Бисквит: взбить на водяной бане желтки с сахаром. Добавить просеянную муку, растопленное масло. Взбить белок, соединить с желтковой массой. Форму промаслить, посыпать мукой, выложить тесто. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 35 мин.

Начинка: палочки ванили положить в молоко, заварить, отставить на 10 мин. Взбить желтки с сахаром, влить молоко и заварить при постоянном помешивании, пока не загустеет. Кастрюлю сразу поставить в холодную воду. Остужать, помешивая. Яично-молочный крем распределить по бисквитному коржу, украсить ягодами, нарезанными фруктами.

> СОВЕТ. Бисквитное тесто надо замешивать и печь как можно быстрее, иначе улетучивается воздух и теряется нежность.

Корзиночки с творогом и фруктами

0,5 кг песочного готового теста, 200 г творога, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 1 желток, 3 ст. ложки сахара, 5 слив, 1 груша, 3 ст. ложки абрикосового джема.

Перемешать творог со сметаной, крахмалом, яйцом и желтком, взбитым с сахаром. Грушу разрезать на дольки, сливу – на 4 части. Залить их подогретым джемом и оставить. Раскатать охлажденное тесто в широкий пласт. Вырезать круглые лепешки, поместить их в формочки. Разложить в формы с тестом творожную начинку, заполнив их наполовину. Формочки поставить на противень, а оставшееся песочное тесто выложить на противень рядом в виде полосок и запекать 20 мин в разогретой до 200 ˚С духовке. В готовые корзиночки положить дольки груши и сливы. Песочные полоски измельчить и посыпать каждую корзиночку.

Корзиночки с кремом из какао

Для теста: *3/4 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 120 г сливочного масла, 3 ст. ложки измельченного миндаля, 2 желтка.*

Для крема: *1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка какао.*

Тесто: муку перемешать с сахаром и порубить со сливочным маслом, добавить растертые желтки и измельченный миндаль, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 2 ч. Тесто разделить на небольшие кусочки и заполнить им формочки, наколоть дно теста вилкой. Поставить формочки с тестом в разогретую до 180 °С духовку и запекать до готовности. Готовые корзиночки охладить и заполнить кремом.

Крем: в молоке растворить сахарную пудру, какао, муку, ввести желтки, перемешать. Массу поставить на маленький огонь и варить до загустения, постоянно помешивая, потом охладить. В готовый крем добавить размягченное сливочное масло, белки, взбитые в пышную пену, и перемешать.

Корзиночки с кремом можно по желанию украсить размороженными ягодами или фруктами из компота.

Лимонные пирожные

Для теста: *150 г муки, 5 яиц, 5 ст. ложек холодной воды, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, тертая цедра 0,5 лимона, щепотка соли, маргарин для смазывания формы, сахар для посыпки.*

Для начинки и украшения: *6 листиков светлого желатина, 4 яйца, 100 г сахара, тертая цедра 0,5 лимона, сок 2 лимонов, 20 мл апельсинового ликера, щепотка соли, 375 мл сливок, сахарная пудра для посыпки, лимонные цукаты для украшения.*

Тесто: желтки взбить с холодной водой в пену, постепенно добавляя 2/3 нормы сахара и ванильный сахар до тех пор, пока масса не побелеет и сахар не растворится. Добавить в пену тертую цедру лимона. Белки с солью взбить в пену, всыпать оставшийся сахар и взбивать, пока пена не станет крепкой и блестящей. Соединить обе взбитые массы, всыпать муку и все осторожно перемешать. Противень выстелить пергаментной бумагой, сделав высокий бортик, а бумагу смазать маслом или маргарином. Выложить тесто, разровнять его и выпекать в нагретой до 200–220 °С духовке в течение 10–12 мин до светло-желтого цвета. На рабочую поверхность положить салфетку и посыпать ее сахаром. Выложить испеченный бисквит на салфетку, бумагу немного смочить водой и сразу же снять. Дать бисквиту остыть и затем разрезать корж поперек на 4 и вдоль на 6 полосок.

Начинка и украшение: замочить желатин. Желтки растереть с 1/2 или 2/3 нормы сахара до образования пены, подмешивая при этом цедру и сок лимона, а также апельсиновый ликер. Желатин смешать с частью лимонного крема и, постоянно помешивая, вылить эту массу в основную. Необходимо, чтобы обе массы были одной температуры, иначе желатин образует хлопья. Крем поставить в холодильник для застывания. Белки с солью взбить в крепкую пену.

Треть нормы сливок взбить с лимонным кремом, добавляя при этом взбитый белок. Снова убрать в холодильник для застывания. Половину бисквитных полос сверху и по бокам смазать кремом.

Сверху накрыть оставшимися полосками, слегка прижать и убрать в холодильник до полного застывания. Взбить оставшиеся сливки, поместить их в кондитерский мешочек со звездообразной насадкой и немного охладить. Перед подачей к столу достать пирожные из холодильника и посыпать их сахарной пудрой. Каждое пирожное украсить розочкой из сливок и цукатом.

Вместо лимона можно использовать апельсин, это придаст пирожным новый вкус.

Эклеры

Для теста: *200 г муки, 100 г маргарина, 4 яйца, 1 стакан воды.*
Для крема: *500 г молока, 200 г сахара, 100 г муки, 4 яйца, 1 г ванилина.*

Тесто: воду и маргарин поставить на огонь. Как только закипит, всыпать муку и тщательно размешать. Когда тесто заварится, снять с огня и, тщательно размешивая, по одному ввести яйца. Когда масса будет тянуться за ложкой, прекратить помешивание.

Мокрой ложкой разложить кусочки теста на противень на большом расстоянии друг от друга, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Выпекать при 200 °С 20–30 мин. Готовые эклеры разрезать посредине, положить в них крем, посыпать сахарной пудрой.

Крем: в молоко положить сахар, вскипятить. Муку поджарить в духовке до светло-золотистого цвета, вбить в нее яйца, перемешать до исчезновения комочков. Если масса получается очень густой, добавить горячее молоко. В яично-мучную смесь влить, помешивая, вскипяченное молоко с сахаром, довести все до кипения, добавить ванилин и снять с плиты.

Шоколадные шарики

360 г муки, 120 г сливочного масла, 180 г сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1 чайная ложка ванилина, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 5 г соли, 200 г шоколада, 120 г орехов.

В небольшой чашке смешать масло и сахар. Добавить яйцо, молоко, ваниль и соль. Тщательно перемешать. Смешать муку и разрыхлитель. Добавить к масляной смеси и хорошо перемешать. Добавить половину шоколада, орехи и размешать. Переложить все в смазанную маслом кастрюлю и посыпать оставшимся шоколадом. Нагревать на сильном огне в течение 5 мин. Охладить и сформировать в шарики.

Трюфели

3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки с верхом сахара, несколько капель миндальной эссенции, 90 г измельченных миндальных орехов, 2 чайные ложки порошка какао, 60 г измельченных крошек печенья, ром, херес или апельсиновый сок, шоколадная стружка.

Растереть сливочное масло с сахаром до мягкой воздушной консистенции. Добавить миндальную эссенцию, измельченные миндальные орехи и какао. Тщательно взбить. Положить крошки печенья – столько, чтобы получилось плотное тесто. Налить несколько капель рома, хереса или апельсинового сока для аромата. Тщательно замесить тесто и раскатать колбаску. Разрезать на равные кусочки и придать им форму трюфелей. Обсыпать шоколадной стружкой.

Кольца

250 г муки, 1 яйцо или 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 100 г сметаны, щепотка соли, 1 чайная ложка пекарского порошка или 0,5 чайной ложки пищевой соды, тертая лимонная цедра или кардамон, жир, сахарная пудра.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и сформовать из него кружки диаметром примерно 6 см. Стаканом меньшего размера или формочкой вырезать середину кружка. Кольца обжарить во фритюре до светло-коричневого цвета, дать стечь жиру на сите и обвалять изделия в сахаре или посыпать сахарной пудрой.

Пирожное «Шу»

260 г муки, 120 г сливочного масла, 10 г сахара, 2 яйца, 8 желтков, 230 мл воды, соль по вкусу.

Воду довести до кипения в алюминиевой кастрюле, положить сахар, соль, масло. В кипящую воду высыпать всю муку, замесить ложкой тесто, проварить его 5 мин. Охладить до 70 °С и постепенно, выбивая тесто, вводить желтки и яйца. Готовое тесто положить в кондитерский мешок с круглой насадкой на слегка смазанный маслом противень, отсадить круглые булочки и выпекать в горячей духовке (при температуре 220–230 °С). Готовые булочки охладить и разрезать пополам по горизонтали (можно срезать только верхушки). Середину заполнить сливками или сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Лимонные кольца

150 г муки высшего сорта, 1 чайная ложка разрыхлителя теста, 100 г кукурузного крахмала, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 желтка, натертая цедра 2 лимонов, 150 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки лимонного сока, 50 г рубленых фисташек, масло для смазывания противня.

Один или два противня смазать маслом. Муку с разрыхлителем просеять в миску, добавить кукурузный крахмал. Масло растопить, положить в него сахар, желтки, лимонную цедру и вместе с мукой замесить песочное тесто до гладкости. Накрыть и поставить на 45 мин в холодильник вылежаться. Духовку разогреть до 200 °С. На посыпанной мукой доске раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм и вырезать кольца диаметром 7,5 см. Уложить кольца на противень и поставить печься на среднем уровне духовки на 15 мин, пока не подрумянятся. На несколько минут оставить их на противне, затем широким ножом переложить на кухонную решетку. Растереть просеянную сахарную пудру с лимонным соком и этой помадой намазать кольца. Пока помада еще мягкая, посыпать ее рублеными фисташками и дать подсохнуть.

Слойка творожная

2,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложка маргарина, 3/4 стакана воды, 1 желток, 2 ст. ложки молока.

Для начинки: *500 г творога, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки изюма без косточек, 5 яиц, 3 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара.*

Замесить тесто из муки, яйца, воды, уксуса и растопленного маргарина. Вымесить его так, чтобы оно отставало от рук. Разделить тесто на две равные части. Каждую скатать в шар, присыпать мукой, накрыть сильно нагретой кастрюлей и оставить на 15 мин. Раскатать один шар в тонкий пласт и перенести его на противень, смазанный маслом. Творог растереть с яйцами, взбитыми с сахаром и ванильным сахаром, добавить сметану, изюм и выложить на тесто. Оставшееся тесто так же раскатать, положить на начинку из творога и защипать по краям. Смазать верх слойки взбитым с молоком желтком и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Готовую слойку в горячем виде нарезать острым ножом на квадраты.

Венок с мармеладом и орехами

Для теста: *2 стакана муки, 20 г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. ложки маргарина, 0,5 стакана молока, 0,5 чайной ложки соли, 1,5 стакана сахара, 1 желток.*

Для украшения: *100 г красного и зеленого мармелада, 1 стакан измельченных грецких орехов, 2 ст. ложки сахара.*

Тесто: дрожжи развести теплым молоком, добавить соль, сахар (2 ст. ложки), половину муки и оставить в теплом месте, накрыв полотенцем. Когда опара увеличиться вдвое, добавить взбитые с оставшимся сахаром яйца, растопленный маргарин. Вымесить тесто, чтобы оно отставало от рук, и дать ему подняться. Из готового теста выложить на противне венок, верх смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку.

Украшение: верх готового изделия посыпать измельченными грецкими орехами, смешанными с сахаром. Охлажденный венок украсить нарезанными на дольки и треугольники мармеладом.

Трубочки с кремом

Для теста: *3/4 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана сливок, 100 г измельченных орехов, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 3 белка, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки ликера или коньяка, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Тесто: яйца с половиной сахара хорошо взбить, добавить муку, ванильный сахар, всыпать оставшийся сахар, сливки и перемешать. Негустое тесто вылить небольшими порциями на смазанный маслом противень и разровнять, чтобы получились небольшие тонкие кружочки. Каждый кружок посыпать грецкими орехами. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 4–5 мин. Готовые лепешки в горячем виде свернуть в трубочки, остудить и заполнить кремом.

Крем: белки взбить с 2 ст. ложками сахара в густую пену. Размягченное сливочное масло растереть добела с оставшимся сахаром, смешать с ликером и белковой массой, добавляя ее небольшими порциями при непрерывном взбивании.

Начиненные трубочки выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Миндальные лепешки

1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахарной пудры, 3 яйца, 1 желток, 0,5 чайной ложки ванильного сахара, 150 г сливочного масла, 0,5 стакана измельченного миндаля, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Сахарную пудру взбить с яйцами, добавить ванильный сахар, размягченное масло, половину миндаля, корицу, смешанную с пекарским порошком муку. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать из него круглой формы лепешки. Выложить их на смазанный маслом противень. Смазать верх лепешек взбитым желтком, посыпать миндалем и выложить на смазанный жиром противень. Выпекать при 160 °С 15– 20 мин.

Пирожное «Картошка»

Для основы: *300 г ванильных сухарей, 150 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан сахарного песка, 1–2 ст. ложки водки. Для обсыпки: 2 ст. ложки какао-порошка, 6 ст. ложек сахарной пудры.*

Ванильные сухари перемолоть в мясорубке. Добавить сливочное масло, сахар. Все это перемешать и поставить на 1 ч в холодное место. Когда масса остынет, разделить ее на порции, по столовой ложке каждая, придать форму картошки и выпекать в духовке 15–20 мин. Готовое пирожное в горячем виде обсыпать сахарной пудрой или сахаром, смешанным с какао.

Итальянское безе

120 г миндаля, 2 яйца, щепотка корицы, 400 г сахарной пудры.

Миндаль очистить, предварительно опустив его на 10 мин в кипяток. Потом слегка обжарить его на сковороде без жира, после этого мелко порубить. Белки отделить от желтков и взбить миксером в крепкую пену.

Продолжая взбивать, постепенно добавить корицу, сахарную пудру и 2/3 миндаля. Духовку разогреть до 200 °С, на противень положить пергамент и, выкладывая массу ложкой, формировать небольшие безе (расстояние между ними должно быть около 4 см). Безе посыпать миндалем и запекать 15–20 мин. Остудить, снять с пергамента и подавать на стол.

Американский «Чизкейк»

12 сухарей, 50 г сливочного масла и масло для формы, 210 г сахара, 6 яиц, 600 г домашнего сыра, 100 г сметаны, сок и тертая цедра 0,5 лимона, 1 ст. ложка разрыхлителя, 4 ст. ложки крахмала, сахарная пудра.

Сухари мелко искрошить и перемешать с 60 г сахара и сливочным маслом. Полученной массой наполнить смазанную жиром разъемную форму диаметром 24 см. Желтки отделить от белков и соединить с домашним сыром, оставшимся сахаром, сметаной, лимонным соком и цедрой. Добавить разрыхлитель с крахмалом и все тщательно перемешать. Соединить со взбитыми в плотную массу яичными белками. Получившийся творожный крем выложить в форму на корж и разровнять. Температура выпекания – 140 °С, время выпекания – около 50 мин. Посыпать сахарной пудрой.

СОВЕТ. Сухари очень легко измельчить – их надо разломать на кусочки, положить в полиэтиленовый пакет и раскатать скалкой, чтобы крошки не разлетались в разные стороны.

«Домовички»

На 20 штук: *100 г муки, 100 г горького шоколада, 150 г ядер грецких орехов, 125 г мягкого сливочного масла, 125 г сахара, 2 яйца, мякоть 1 стручка ванили, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 3 ст. ложки сахарной пудры, щепотка соли.*

Порубить шоколад и положить его в металлическую миску. Налить в кастрюлю воды высотой 5 см и медленно разогреть ее. Расплавить шоколад на горячей водяной бане. Крупно порубить орехи.

Перемешать в миске сливочное масло с сахаром, соединить с яйцами и жидким шоколадом. В другой миске перемешать муку с разрыхлителем, солью и ванилью, а затем соединить с орехами и шоколадной массой. Смазать жиром глубокую форму для выпекания (25х20 см), выложить в нее тесто и выпекать 30 мин при 200 ˚С. Опрокинуть на решетку и дать остыть. Разрезать на квадраты со стороной 5 см. Положить на каждый квадрат по шаблону для фигурок-звезд и посыпать сахарной пудрой.

Пахлава

Для пресного теста: *600–700 г муки, 2 яйца, 200–250 мл молока, 30 г сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *350 г очищенных грецких орехов, 300 г топленого масла, 300 г сахарного песка, 400 г меда, соль по вкусу, яичный желток (для смазывания).*

Пресное тесто: выпустить в посуду яйца, тщательно перемешать. Добавить молоко, муку, соль и замесить крутое тесто. Раскатать тесто на 6–8 кусков весом по 150 г. Сбить в виде шаров и разложить их на разделочной доске.

Начинка: ядра грецких орехов слегка подсушить на сковороде, пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок и тщательно перемешать.

Раскатать кусок теста, переложить на смазанную маслом сковороду, помазать сверху маслом, посыпать измельченными орехами с сахаром. Затем раскатать следующий кусок теста, положить его на первый, опять смазать маслом и пересыпать прокрученными орехами. Повторить эту операцию столько раз, на сколько кусков было разделено тесто. Приготовленную таким образом пахлаву смазать сверху яичным желтком, взбитым и разбавленным водой. Поставить в духовку на 10–15 мин. Затем вынуть, разрезать на куски в виде кубиков или ромбов (последний слой не разрезать), залить срезы растопленным маслом и снова поставить в духовку на 10–15 мин. Отдельно вскипятить мед, чтобы получился жидким. Перед концом выпечки вынуть пахлаву из печи, залить ее теплым жидким медом и еще раз поставить в печь на 30–40 мин. Готовую пахлаву разделить на кусочки в заранее разрезанных местах, дать остыть и подать на стол.

Сладкие шарики

75 г муки, 3/4 стакана воды, 50–60 г сливочного масла или маргарина, немного соли, 1 чайная ложка сахара, 2 яйца, жир для жарки.

Воду вместе с маслом, солью и сахаром довести до кипения в небольшой кастрюле. Снять кастрюлю с огня, добавить разом всю муку и сильно перемешать. Вновь поставить кастрюлю на огонь или горячую подставку и помешивать, пока тесто не отойдет от стенок кастрюли и не образует тестяной ком.

Тесту дать слегка охладиться, затем отбить в него по одному яйца и после прибавления каждого яйца вымешивать тесто до гладкости.

Жир разогреть. Двумя чайными ложками сформовать из теста маленькие шарики (ложки следует каждый раз предварительно опускать в разогретый жир) и обжарить их во фритюре до светло-коричневого цвета. Дать жиру стечь и обвалять в сахаре.

Листочки

300 г замороженного слоеного теста, 100 г сахара, 100 г шоколадной глазури.

Выложить 5 упаковок с замороженным слоеным тестом на посыпанную сахаром рабочую поверхность, разморозить его и раскатать в пласт толщиной 7 мм. Вырезать стаканом круги 6 см. Раскатать получившиеся круги на рабочей поверхности деревянной скалкой, причем раскатывать круги следует только в одном направлении. Перевернуть и еще раз раскатать в том же направлении. Изделия овальной формы выложить на сбрызнутый холодной водой противень и оставить на 15 мин. Разогреть духовку до 220 °С. Выпекать «листочки» в середине духовки 8 мин, затем перевернуть и выпекать еще 8 мин до готовности. Переложить «листочки» на другой противень и охладить их. Растопить глазурь на водяной бане и обмакнуть кончики «листочков» в глазурь. Выложить «листочки» на кухонную решетку и дать им полежать, пока глазурь не затвердеет.

Вафельные трубочки с кремом

Для теста: *1,5 стакана муки, 6 яиц, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 200 г 30%-ных сливок.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока с сахаром.*

Тесто: желтки растереть с сахаром до исчезновения крупинок. Добавить размягченное масло, растереть в однородную массу. Вместе со сливками взбить в миксере, добавить взбитые в густую пену белки. Тесто оставить на холоде на 20–30 мин. Выпекать в вафельнице в течение 1–2 мин при 200 °С. Горячие вафли свернуть в трубочки или конусы, остудить и наполнить кремом.

Крем: размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, взбить до получения однородной массы и увеличения объема в 2 раза.

Шоколадные вафли

Для теста: *1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 2 яйца, 0,5 пакетика ванильного сахара или 2–3 капли ванильной эссенции.*

Для прослойки: *100 г шоколада, 1/3 стакана 20%-ных сливок, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 ст. ложки ликера или 1 ст. ложка бальзама, 1 чайная ложка размоченного желатина.*

Тесто: молоко, яичные желтки, масло и сахар взбить в миксере до получения однородной массы. Добавить муку, ванилин и продолжать взбивать 2–3 мин. Отдельно взбить в плотную густую пену белки, добавить их в полученную ранее смесь, все очень осторожно перемешать. Выпекать в вафельнице немедленно при температуре 180 °С в течение 2–3 мин. Остывшие вафли промазать шоколадной прослойкой и сложить по две.

Прослойка: на водяной бане смешать масло и мелко накрошенный шоколад. Желатин подогреть в сливках до полного растворения, влить в смесь масла и шоколада, тщательно перемешать, добавить ликер, остудить. Использовать для прослойки вафель в холодном виде.

Рулет

1 стакан муки, 1 банка сгущенного молока, 2 яйца, 0,5 чайной ложки пищевой соды, щепотка соли, конфитюр или джем для начинки, сахарная пудра для посыпки.

Перемешать сгущенное молоко и яйца. Смесь хорошо взбить, добавить соду, погашенную уксусом, и щепотку соли. Всыпать муку и снова взбить массу. Промасленную пергаментную бумагу положить на противень и вылить на нее тесто. Выпекать в духовке на медленном огне. Готовое тесто смазать конфитюром или джемом и свернуть рулетом, осторожно отделяя от бумаги ножом. Когда рулет остынет, посыпать его сахарной пудрой.

Рулет с вареньем

120 г муки, 200 г меда, 4 яйца, 7 г соли, пищевая сода, ваниль, варенье.

Яичные белки взбить в крепкую пену. Отдельно взбить яичные желтки, постепенно добавляя к ним жидкий мед, белковую пену, муку с содой и ваниль. Перемешать до однородности. Готовое тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета. Готовое изделие выложить на разделочную доску, посыпанную сахарной пудрой, смазать вареньем и сразу же свернуть в рулет. Остывший рулет нарезать ломтиками.

Какао-рулет

350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, 150 г смальца, 1 яйцо, 2 ст. ложки какао, 0,5 пачки ванильного сахара, тертая цедра 1 лимона, 100 г сметаны, вишневое повидло или джем.

Муку перемешать с порошком для печенья, добавить остальные компоненты (кроме повидла) и вымесить тесто средней консистенции. Затем раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и нарезать квадратами. 3/4 поверхности каждого квадрата намазать повидлом и скатать в рулет. Рулеты выпекать при средней температуре. Перед употреблением поверхность изделий посыпать смесью какао и ванильного сахара.

Рулет с маком

Для теста: *500 г муки, 150 г сливочного масла, 250 г сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 10 г пищевой соды, 5 г соли.*

Для начинки: *800 г мака, 100 г меда, 100 г сахара, 100 г орехов.*

Тесто: просеянную муку перемешать с содой и порубить с куском сливочного масла до состояния мелкой крупки. Потом сгрести в кучку и сделать углубление, положить в него заранее смешанные яйца, сметану, сахар, соль. Быстро замесить тесто и вынести на 15–20 мин на холод. После этого тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Пласт засыпать начинкой из мака.

Начинка: просеянный мак несколько раз промыть в теплой воде до полного удаления мути, залить чистой водой и довести до кипения. После этого откинуть на сито или марлю и охладить. Остывший мак перемешать с медом и сахаром, полученную смесь размягчить, пропустив через мясорубку с добавлением орехов, или потолочь толкушкой-решеткой.

Начинку завернуть в рулет. Готовый рулет положить на смазанный маслом металлический лист. Верх рулета смазать взбитым яйцом и посыпать маком, смешанным с сахаром и рублеными орехами. Рулет выпекать в течение 20–30 мин при температуре 230–240 °С.

Сметанные кексы с изюмом

2 стакана муки, 3–4 яйца, 2/3–1 стакан сахара, 0,5 стакана сметаны (120 г), 4 ст. ложки растительного (желательно оливкового) или растопленного сливочного масла, 1/3 чайной ложки пищевой соды, 0,5– 1 стакан изюма, ванилин, сахарная пудра для посыпки.

Яйца растереть с сахаром и ванилином. Вмешать сметану и масло. Всыпать муку, смешанную с содой. Все хорошо размешать. Должно получиться густое льющееся тесто. Изюм хорошо промыть, воду слить (желательно обсушить на полотенце). Положить в глубокую миску, всыпать 1–2 ст. ложки муки и интенсивно потрясти так, чтобы каждая изюминка оказалась покрыта мукой. (При использовании этого метода изюм равномерно распределится в тесте и не опустится ко дну.) Изюм положить в тесто и быстро перемешать. Формочки слегка смазать маслом и обсыпать мукой. Тесто налить на 2/3 высоты формочек. Духовку разогреть до 200 °С и выпекать кексы до готовности (время разное, в зависимости от размеров формочек). Готовность проверять деревянной палочкой. Кексы вынуть из формочек и еще горячими посыпать сахарной пудрой (для ровного покрытия посыпать нужно через ситечко).

Кекс с фруктами

200 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 150 г маргарина, 100 г сахара, 4 яйца, 200 г сухофруктов-ассорти, 200 г сушеного инжира, 250 г макового ароматизатора, 100 г изюма, 200 г смеси из цукатов из лимонной и апельсиновой цедры, засахаренной вишни и кусочков дыни, 150 мл красного вина, 200 г рубленого миндаля, 400 г сахарной пудры, 6 ст. ложек красного вина.

Нарезать кубиками сухофрукты и инжир, перемешать их с ароматизатором, изюмом, 100 г смеси из цукатов, миндалем, красным вином и оставить на ночь. Взбить маргарин с сахаром, ввести яйца. Просеять сверху муку с разрыхлителем и перемешать. Смешать с замоченной фруктовой смесью. Смазать жиром 2 прямоугольные формы, выложить в них тесто и выпекать 50 мин при 180 °С. Опрокинуть из формы и дать остыть. Смешать сахарную пудру с 6 ст. ложками вина. Покрыть массой кексы и дать застыть.

Имбирный кекс

Для теста: *2 стакана муки, поднимающейся без дрожжей, 1 ст. ложка молотого имбиря, 1 чайная ложка молотой корицы, 0,5 чайной ложки пекарского порошка, 0,5 стакана сливочного масла, 0,5 стакана желтого сахара, 2 яйца, 1,5 ст. ложки кукурузного сиропа, 1,5 ст. ложки молока.*

Для глазури: *6 кусочков сваренного в сиропе имбиря, 4 чайные ложки сиропа из банки с имбирем, 1 стакан сахарной пудры, лимонный сок.*

Тесто: разогреть духовку до 160 ˚С. Смазать неглубокую квадратную форму для кексов и застелить ее промасленной бумагой. Просеять муку, имбирь, корицу и пекарский порошок в глубокую посуду. Добавить натертое масло и сахар. Сделать в центре углубление. Смешать отдельно яйца, сироп и молоко. Вылить смесь в сухие ингредиенты и взбивать, пока масса не станет однородной. Ложкой выложить тесто в приготовленную форму и выпекать 45–50 мин, пока кекс не поднимется и корочка не станет твердой. Оставить кекс в форме на 30 мин, затем вынуть и полностью остудить на проволочной подставке.

Глазурь: разрезать каждый кусочек сваренного в сиропе имбиря на 4 части и разложить их поверх кекса. Просеять сахарную пудру в глубокую посуду, добавить имбирный сироп и столько же лимонного сока, чтобы получилась глазурь.

Вылить глазурь в фунтик из промасленной бумаги и полить ею кекс. Когда глазурь застынет, разрезать кекс на квадратики.

Ореховый кекс

250 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, щепотка соли, 250 г сахара, 4 яйца, 250 г молотого фундука, 0,5 пакетика разрыхлителя, 3–4 ст. ложки орехового ликера.

Во взбитое масло или маргарин постепенно, тонкой струйкой всыпать соль и сахар вперемешку с яйцами и взбивать до образования кремообразной массы. Добавить орехи и муку, смешанную с разрыхлителем. Тщательно перемешать и ароматизировать ореховым ликером. На смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями прямоугольную форму выложить тесто, поверхность разровнять и поставить в духовку, нагретую до 180–200 °С. Выпекать 60–70 мин. Деревянной палочкой проверить готовность кекса. Вынуть из духовки, немного подержать в форме, потом выложить для охлаждения на подставку. Кекс посыпать сверху сахарной пудрой и нарезать.

СОВЕТ. Чтобы кекс без труда вынуть из формы, нужно выложить ее вощеной бумагой, при этом ни форму, ни бумагу не нужно смазывать жиром.

Мраморный кекс

200 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яиц, цедра лимона или щепотка ванилина, 2 ст. ложки какао, сода на кончике ножа.

Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя по одному яйцу, пряности, пищевую соду, просеянную муку. Подготовленное тесто разделить на 3 части. В одну добавить какао, вымесить. В смазанную жиром форму поместить слой светлого теста, слой темного и сверху – опять слой светлого теста. Выпекать кекс в умеренно нагретой духовке. Если деревянная лучина, проколов кекс, выйдет сухой, значит, кекс готов. Вынуть из формы готовый кекс и посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Любимый»

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 яйца, 250 г сметаны, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина, 1 стакан изюма, 1 чайная ложка соды или 1 пакетик разрыхлителя, ванилин по вкусу.

Все компоненты перемешать. Форму смазать, посыпать манной крупой и выложить в нее тесто. Выпекать до готовности. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Медовый кекс

1,75 стакана муки, 0,5 стакана сливочного масла, 1,5 стакана желтого сахара, 0,75 стакана меда, по 0,5 чайной ложки молотого имбиря и молотой корицы, по 0,25 чайной ложки семян тмина и молотой гвоздики, 2 взбитых яйца, 3 стакана сахарной пудры, толченый сахар для украшения.

Духовку разогреть до 180 °С. Смазать гофрированную форму для кекса вместимостью 1 л. Положить в кастрюлю масло, сахар, мед и влить 1 ст. ложку воды. Нагревать на слабом огне до тех пор, пока масло не растопится, а сахар не растворится. Снять кастрюлю с огня и охладить в течение 10 мин. Просеять муку в глубокую посуду, добавить имбирь, корицу, семена тмина и молотую гвоздику. Сделать углубление в центре и вылить туда медовую смесь, предварительно введя в нее яйца. Перемешать до однородности и выложить в приготовленную форму. Выпекать 40–50 мин, пока кекс не поднимется, а тесто не перестанет прилипать к деревянной спице при протыкании. Остудить в форме в течение 2–3 мин, затем переложить на проволочную подставку.

Глазурь: просеять в миску сахарную пудру, добавить теплой воды и перемешать, чтобы получилась однородная, довольно жидкая масса. Осторожно полить ею кекс, стараясь, чтобы глазурь распределилась равномерно. Сверху украсить толченым сахаром.

Кекс-медовик

Для теста: *1 стакан муки, 3/4 стакана меда, 4 яйца, 2 ст. ложки мелкого сахарного песка, 1/4 стакана измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. ложки манной крупы, ванилин и апельсиновая цедра по вкусу.*

Для ромовой глазури: *2 стакана сахара, 4 яичных белка, 3 ст. ложки рома, 2 ст. ложки горячей воды.*

Тесто: взбить желтки с сахаром до однородности, добавляя очень маленькими порциями растопленный мед. Затем добавить отдельно взбитые в крепкую пену белки и все осторожно перемешать. Добавить орехи, муку, пряности и манную крупу.

Форму для выпечки торта смазать маслом. Вылить в форму подготовленное тесто и выпекать в умеренно нагретой духовке до готовности.

Глазурь: сахарную пудру смешать с горячей водой и, добавив ром, продолжать перемешивать до получения глазури желаемой плотности.

Кекс охладить и залить ромовой глазурью. Готовый кекс переложить на блюдо, вокруг него положить кусочки сахара, смоченные в коньяке, поджечь их и вынести кекс к праздничному столу.

Кекс на майонезе

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г майонеза, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 1/4 стакана изюма, 0,5 чайной ложки кардамона (порошок), 1 чайная ложка разрыхлителя.

Яйца взбить с сахаром, добавить корицу, кардамон, майонез и перемешанный с мукой разрыхлитель. Ввести изюм и выложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать кекс в разогретой до 170 °С духовке 30–40 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

Кекс с цукатами

1 стакан муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 5 яиц, 1 чайная ложка ликера или коньяка, 1 чайная ложка лимонной цедры, 0,5 стакана цукатов.

Масло смешать с сахаром и растереть добела. Постепенно добавить 3 желтка, 2 яйца, муку, цедру, ваниль и мелко нарезанные цукаты. Оставшиеся белки взбить в густую пену, влить ликер или коньяк и соединить с готовой массой. Тесто вылить в смазанную маслом форму и выпекать при 180 °С 30–40 мин. Готовый кекс вынуть из формы, охладить, накрыв полотенцем. Верх кекса можно по желанию украсить ягодами.

Кекс творожный с грушами

1,5 стакана муки, 300 г творога, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 желток, 150 г сливочного масла, сок 1 лимона, 1 чайная ложка разрыхлителя, щепотка соли, 1 ст. ложка сахарной пудры, 3 груши.

Размягченное масло растереть с сахаром добела, добавить по одному 4 желтка, пропущенный через мясорубку творог, сок лимона и тщательно перемешать. Соединить все с мукой, разрыхлителем, взбитыми с солью белками.

Выложить тесто (1/4 часть оставить) в смазанную маслом форму. Сверху разложить нарезанные дольками груши (без кожицы), покрыть слоем оставшегося теста, смазать его желтком и поставить в разогретую до 160 ˚С духовку. Готовый кекс охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.